



**Ludlow**  
Importación & Distribución

## Ficha Técnica **Volturno 2020**



### **Viñedo propio**

Uvas provenientes de viñedos de altísima calidad en Luján de Cuyo, con influencia andina, exposición este-oeste y suelos calcáreos profundos.

### **Grado alcohólico**

14,5% Vol.

### **Variedad de uva**

78% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 2% Cabernet Franc

### **Vinificación y Crianza**

Las variedades que componen este vino fermentan y maceran por separado durante unos 15 días. Después, el vino envejece 12 meses en roble, se mezcla cuidadosamente y continúa su crianza en botella por varios meses antes de salir al mercado.

### **Notas de Cata**

Color rojo rubí profundo con reflejos oscuros. Aromas elegantes de cereza negra, frutillas silvestres y pimienta blanca. En boca es amplio, envolvente y preciso, con taninos firmes pero pulidos y una estructura imponente. Final largo, redondo y persistente.

### **Maridaje**

Ideal con platos de alta gastronomía como lomo en costra de hierbas, cordero confitado o quesos añejos.

### **Recomendación de consumo**

Servir entre 18 y 19 °C. Decantar al menos 1 hora antes.

### **Puntuaciones Cobos Volturno 2020**

**97 puntos** (James Suckling)

**95 puntos** (Robert Parker – Wine Advocate)