



Mientras pasan los años, hasta que nuestras más jóvenes viñas produzcan uvas con suficiente nobleza para calificar en nuestros vinos iconos, utilizamos estas uvas para producir nuestra gama Varietales. Con nuestro Cabernet Sauvignon, les proponemos descubrir la versión mendocina de nuestro cepaje emblemático en Bordeaux. Lo producimos con el mismo proceso y atención que nuestro Colección.



Datos Técnicos

100% Cabernet Sauvignon

Ubicación: Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Alcohol: 14,5%

Acidez: 5,04 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,83

Extracto Seco: 29,28 g/L

Producción: 17.500 Botellas.

Características de la añada

Esta temporada arranco con un invierno 2017 dentro de los parámetros climatológicos habituales (frio y seco). Luego tuvimos una primavera con temperaturas algo más elevadas que lo normal en las máximas y levemente más bajas en las mínimas, pero sin presentar daños por heladas en nuestra región. A nivel de precipitaciones, todo el ciclo se caracterizó por un nivel inferior a las medias habituales : fue un año seco, con un verano más cálido durante el día pero más fresco durante la noche. Esta amplitud térmica favoreció una óptima maduración fenólica y una extraordinaria acumulación de antocianos. Esta añada 2018 fue muy buena para todas nuestras variedades implantadas; nos permitió olvidar el fenómeno de cambio climático y disfrutar una vez más de una cosecha típica de Mendoza y de nuestra región en particular. Vinificamos grandísimos vinos y sin sobresaltos. Un año que quedará en la historia.

Viñedos

Superficie total: 65 hectáreas.

Superficie en producción: 55 hectáreas.

Altitud: 1000 metros sobre el nivel del mar.

Densidad de plantación: 5.500 plantas por hectárea en espaldero.

Rendimiento: 5.000 a 6.000 kgs. por hectárea.

Cosecha: Manual en cajas de 12 kgs.

Vinificación

Una vez que los tanques están llenos, las uvas experimentan una maceración fría antes que ocurra la fermentación alcohólica. Esa se realiza en tanques de acero inoxidable a 26°C máximo y dura de 7 a 10 días.

Fermentación maloláctica: 100%

Crianza: 60% en barricas de roble Francés durante 11 meses.

Nota de Cata

Vista: rojo rubí muy intenso y atractivo.

Aroma: típico, intenso, pimienta rojo asado. Muy atractivo.

Boca: muy buena entrada en boca, carnoso, especiado, notas de pimienta negra.

Es pleno y de muy buena concentración y longitud.