



Com o passar dos anos, até que as nossas vinhas mais jovens produzam uvas com nobreza suficiente para se qualificarem como os nossos vinhos icônicos, utilizamos essas uvas para produzir a nossa gama Varietal. Com o nosso CABERNET SAUVIGNON, sugerimos que descubra a versão Mendoza da nossa emblemática casta de Bordéus. Produzimos com o mesmo processo e cuidado da nossa Coleção.



Dados Técnicos

100% Cabernet Sauvignon

Localização: Vale de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Álcool: 15%

Acidez: 5,7 g/L

Açúcar Residual: 1,98 g/L

pH: 3,9

Extrato Seco: 29,1 g/L

Produção: 19.600 Garrafas.

Características da safra

A safra 2021-2022 foi cheia de surpresas: geadas tardias, chuvas frequentes em março e abril e amplitudes térmicas acima da média histórica na região. Todas essas inconstâncias climáticas proporcionaram o cenário para uma colheita de qualidade excepcional, embora tenhamos registrado uma queda na produtividade devido às geadas tardias. Em relação aos eventos climáticos, o Vale do Uco sofreu menos danos do que outras áreas de Mendoza, sem problemas de umidade ou doenças fúngicas. Temperaturas acima da média foram registradas durante a maturação, proporcionando condições excepcionais para uvas em maior quantidade e de boa qualidade.

Vinhas

Área total: 65 hectares.

Área em produção: 55 hectares.

Altitude: 1000 metros acima do nível do mar.

Densidade de plantio: 5.500 plantas por hectare em sistema de latada vertical.

Rendimento: 7.000 kg por hectare.

Colheita: manual em caixas de 12 kg.

Vinificação

Depois de cheias as cubas, as uvas sofrem maceração antes de ocorrer a fermentação alcoólica. Realiza-se em tanques de inox a uma temperatura máxima de 26°C e dura de 7 a 10 dias.

Fermentação malolática: 100%

Envelhecimento: 60% em barricas de carvalho francês durante 11 meses.