



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: 14,7%

Acidez: 5,66 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,8

Extracto Seco: 28,64 g/L

Producción: 19.000 Botellas.

Características de la añada

El invierno cálido generó una brotación homogénea, con buena cantidad, pero anticipada y unas heladas de primavera en octubre que afectaron los brotes y produjeron una disminución en la producción. Los meses de diciembre y febrero fueron los de mayor precipitación, pero la temporada 2019-2020 fue seca en general y cálida con promedios, máximas y mínimas superiores a los históricos sobre todo en los meses de Noviembre y Marzo. Todo el verano fue muy cálido y la baja humedad relativa mantuvo el viñedo con muy buena sanidad, sin enfermedades criptogámicas lo que permitió una madurez fenólica óptima y de calidad. Esta madurez fue muy anticipada y se adelantó la vendimia de 2 semanas. La añada 2020, de poco rendimiento, se caracteriza por una calidad extraordinaria.

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.