

# FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS  
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

<b>COSECHA</b>	1º semana de abril de 2020
<b>FORMA DE COSECHA</b>	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
<b>VARIETAL</b>	Cabernet Sauvignon 100%
<b>VIÑEDO</b>	Parcela Oeste (West) - Altamira - Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.078m/snm
<b>EDAD DEL VIÑEDO</b>	32 años
<b>CONDUCCIÓN</b>	Parral
<b>ALCOHOL</b>	14.5%

## ENOLOGÍA

Las uvas son cosechadas manualmente con tijeras, en cajas plásticas de 10kg.

Una vez en la bodega, se realiza una selección de racimos descartando aquellos que no están en óptimas condiciones para su elaboración. La uva ya descobajada, ingresa al tanque de acero inoxidable y se la mantiene en frío para lograr una gran extracción de precursores de aromas y color. Luego comienza la fermentación alcohólica, la cual se realiza a una temperatura aproximada de 25°C durante unos diez días. Una vez finalizado este proceso tiene lugar la fermentación maloláctica, proporcionándole suavidad y redondez al vino.

Sin paso por madera, se fracciona el mismo año de su cosecha.

## NOTAS DE CATA

Se presenta rojo intenso con matices púrpura, expresivo y con dejos típicos a especias y pimientos rojos. De trago amable y fresco, con una ligera estructura que permite apreciar su carácter frutal. Un vino joven, moderno y fácil de beber.

## SERVICIO

Temperatura recomendada entre 13°C y 15°C



## PARCELAS

