

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	4º semana de marzo de 2019
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIETAL	Cabernet Sauvignon 100%
VIÑEDO	Altamira - Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.078m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	31 años
CONDUCCIÓN	Espaldero alto
CRIANZA	El 30% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
ALCOHOL	14,5%

ENOLOGÍA

Las uvas son cosechadas manualmente con tijeras, en cajas plásticas de 10kg. Una vez en la bodega, sobre la mesa de selección se vuelcan las cajas y se descartan aquellos racimos y granos que no están en óptimas condiciones para su elaboración. Una vez que la uva es descobajada, ingresa al tanque. Se utilizan de técnicas de "sangrado" que, sumado a una maceración en frío a una temperatura de 8°C - 10°C, nos permite lograr una muy buena extracción aromática y de color sin elevar los taninos de manera atípica. Luego, por un período de entre 8 a 10 días, se realizan distintos tipos de remontajes, regulando la fermentación mediante el control de la temperatura. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se dejan macerar los hollejos en el vino hasta alcanzar la deseada combinación de color, taninos y aromas. La fermentación maloláctica tiene lugar en esta etapa, manteniendo la temperatura por encima de los 20°C. Finalmente se procede a la crianza del vino en barricas de roble francés, por un período aproximado de doce meses hasta alcanzar la estructura y cuerpo deseados.

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso connotas violáceas vibrantes, es un vino fresco y vivaz, con buen cuerpo y buena acidez. Marcadas y cautivantes notas a cerezas, vainilla y pimienta negra se expresan gracias a su paso por barrica de roble francés. Posee un largo final en boca, mostrando una firme estructura y una gran concentración de frutos rojos.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C



TERRA

