

# FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS  
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

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

## ENOLOGÍA

Las uvas se cosechan de forma manual 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.

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.

## NOTAS DE CATA

**SERVICIO** Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C



# TERRA

