

# FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS  
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

<b>COSECHA</b>	3° semana de marzo de 2020
<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 - 1.047m/snm
<b>EDAD DEL VIÑEDO</b>	32 años
<b>CONDUCCIÓN</b>	Parral
<b>CRIANZA</b>	El 30% se mantuvo 12 meses en barricas de roble francés
<b>ALCOHOL</b>	14,3%

Las uvas se cosechan de forma manual con tijeras, en cajas de 10 kilos y se trasladan rápidamente a la bodega, evitando la exposición a las altas temperaturas.

Dentro de la bodega, sobre la mesa de selección se vacían de manera sucesiva las cajas y se descartan aquellos racimos y granos que no están en óptimas condiciones para su elaboración. La uva ya descobajada, ingresa al tanque.

Se utilizan técnicas de "sangrado" que, sumadas a una maceración en frío, nos permiten 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 diariamente distintas clases 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.

A la vista se presenta como un vino intenso, con buen cuerpo, color rojo oscuro con notas violáceas. Los aromas a mermelada de cerezas se lucen acompañados por notas a vainilla y pimienta negra, huellas típicas de su crianza en barricas de roble francés. En boca es expresivo y potente.

## ENOLOGÍA

## NOTAS DE CATA

## SERVICIO

Temperatura recomendada entre 15°C y 18°C



# TERRA

