

FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

FECHA DE COSECHA	2º semana de abril de 2015
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIEDAD	Cabernet Sauvignon 100%
UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Altamira - Valle de Uco – Mendoza – Argentina - 1.078m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	27 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. La uva ya descobajada, ingresa al tanque. La utilización de técnicas de “sangrado” sumado a una maceración en frío a una temperatura de 8°C - 10°C nos permitió lograr una muy buena extracción aromática y de color sin elevar los taninos de manera atípica. Posteriormente por un período de entre 8 a 10 días, se realizan distintos tipos de remontajes, regulando la fermentación mediante el control de la temperatura. 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

Nuestro Cabernet Sauvignon es fresco y frutado, con buen cuerpo y buena acidez. Presenta un color intenso con reflejos violáceos y marcadas notas a pimienta negra. El paso por madera, le agrega complejidad y suaves notas a tostados.

MARIDAJE

Ideal para acompañar guisos y carnes rojas en diferentes métodos de cocción. Marida perfectamente con queso Cheddar o Gouda y queso azul

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 16°C y 18°C



Terroir
RESERVA

