



CLÁSICO  
**CABERNET SAUVIGNON 2020**



## Na vinha

**VARIETAL** • 100% Cabernet Sauvignon.

**ORIGEM** • Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo.

**ALTITUDE DO VINHEDO** • 1.000 msnm.

**ANO DE PLANTAÇÃO** • 1973

**DENSIDADE** • 7.200 PLANTAS POR HECTARE

**RENDIMENTO** • 1 PLANTA POR GARRAFA

**GESTÃO DA VINHA** • Irrigação orgânica por gotejamento.

**TIPO DE SOLO** • Solo franco-argiloso, solo franco-arenoso.

**RELATÓRIO DE COLHEITA** • A colheita começou mais cedo no que diz respeito à maturação fenólica, onde obtivemos produtos frescos com boa acidez natural. O ano começou seco e fresco, precipitando no final de janeiro. Em geral, foi uma safra com resultados notáveis na qualidade dos nossos vinhos.

## Na adega

**DATA DE COLHEITA** • SEGUNDA SEMANA DE MARÇO DE 2019

**MÉTODO DE COLHEITA** • Manual.

**MACERAÇÃO** • Maceração a frio a 8 °C durante 5 dias.

**FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA** • É feito em tanques de aço inoxidável, trabalhando com leveduras nativas por 20 dias a temperaturas de 22/23 °C. Durante este processo, são feitos 2 remontagens e 1 delestage.

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA** • Em barricas de carvalho francês.

**ENVELHECIMENTO** • 9 meses em barricas de carvalho francês de terceiro e quarto uso.

**ENGARRAFAMENTO** • Fevereiro de 2021. Este vinho não foi clarificado, filtrado ou estabilizado pelo frio.

**ENÓLOGO** • Héctor Durigutti

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO** • Aromas de groselha preta, amora folha, raspas de citrinos, avelã torrada e cascalho. É de corpo médio com taninos firmes e sedosos e acidez fresca. Expressão refinada e fresca.

