



GRAN RESERVA
CABERNET SAUVIGNON 2016



Na vinha

VARIETAL • 100% Cabernet Sauvignon.

ORIGEM • Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUDE DO VINHEDO • 1.000 msnm.

ANO DE PLANTAÇÃO • 1995

DENSIDADE • 5.500 PLANTAS POR HECTARE

RENDIMENTO • 3 PLANTAS POR GARRAFA

GESTÃO DA VINHA • Irrigação orgânica por gotejamento.

TIPO DE SOLO • Solo franco pedregoso com áreas rochosas.

RELATÓRIO DE COLHEITA • Um ano que exigiu muita tomada de decisão: menos produção, mais umidade para a região, mas com bom manejo de copa e mão de obra humana para determinar a época da colheita, manteve a qualidade e alcançou ótima acidez natural.

Na adega

DATA DE COLHEITA • ÚLTIMA SEMANA DE ABRIL DE 2016

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

MACERAÇÃO • Maceração em frio a 7 °C por 5 dias.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA • Trabalha com leveduras nativas por 27 dias com temperaturas entre 26/28 °C. O mesmo processo é realizado em ovos de concreto pisando-os diariamente.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA • 100% espontânea em 60% carvalho francês novo e 40% carvalho francês segundo uso.

ENVELHECIMENTO • 18 meses em barricas de carvalho francês onde 60% é o primeiro uso e 40% é o segundo uso.

ENGARRAFAMENTO • Janeiro 2018. Este vinho não foi clarificado, filtrado ou estabilizado pelo frio.

PRODUÇÃO TOTAL • 2.000 caixas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • Aromas de frutos silvestres escuros e amargos, tabaco, cacau e cedro. É encorpado com taninos finos. Suculento no final.

