



RESERVA
CABERNET SAUVIGNON 2018



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 • 2 PLANTAS POR GARRAFA

GESTÃO DA VINHA • Orgânica, irrigação gota-a-gota.

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, qualidade mantida e acidez natural alcançada.

Na adega

DATA DE COLHEITA • FINAL DE ABRIL DE 2018

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

MACERAÇÃO • Maceração fria a 7 °C por 6 dias.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA • É realizado em piscinas de concreto, trabalhando com leveduras nativas e temperaturas entre 25/26 °C por 25 dias. No mesmo processo, são realizados 4 movimentos diários.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA • Em barricas de carvalho francês por 28 dias a uma temperatura de 18 °C.

ENVELHECIMENTO • 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso.

ENGARRAFAMENTO • Setembro de 2019. Este vinho não foi clarificado, filtrado ou estabilizado pelo frio.

PRODUÇÃO TOTAL • 1.500 caixas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • Aromas de cereja preta, groselha preta cozida, cassis, tabaco e cacau. É médio a encorpado, com taninos firmes e polidos. Cremoso e redondo, com miolo de fruta maduro e sólido.

