



RESERVA
CABERNET SAUVIGNON 2017



*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Cabernet Sauvignon.

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

ALTITUD DE VIÑEDO • 1000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1995

DENSIDAD • 7200 PLANTAS POR HECTÁREA

PRODUCCIÓN • 2 PLANTAS POR BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Orgánico, riego por goteo

TIPO DE SUELO • Franco pedregoso con zonas rocosas

INFORME DE COSECHA • Un año que requirió mucha toma de decisiones: menos producción, más humedad para la región, pero con buen manejo de la canopia y mano de obra humana para determinar el tiempo de cosecha, calidad mantenida y acidez natural alcanzada.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • ÚLTIMA SEMANA DE ABRIL DE 2017

MÉTODO DE COSECHA • Manual

MACERACIÓN • En frío a 7° C durante 6 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se realiza en piletas de concreto, trabajando con levaduras autóctonas y temperaturas entre 25°/26° C durante 24 días. En el mismo proceso se realizan 4 movimientos diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • En barrica de roble francés durante 30 días.

CRIANZA • 12 meses en 50% 2° uso, 50% 3° uso de roble francés.

EMBOTELLADO • Septiembre de 2018. Este vino no ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

PRODUCCIÓN TOTAL • 1.500 cajas

ENÓLOGOS • Héctor Durigutti

NOTAS DE CATA • Muy bonita fruta azul pura con frambuesas y arándanos y un toque de sal marina. Cuerpo medio y núcleo sólido de fruta. Taninos finos.

