



Las VERTIENTES

CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2020



EN EL VIÑEDO

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

Origen: Agrelo

Altitud del viñedo: 1000 msnm

Densidad: 6500 plantas por ha.

Producción: 2 plantas por botella

Método de cosecha: Manual

Manejo del viñedo: Riego por goteo

Método de selección: Doble selección manual.

INFORME COSECHA

La temporada comenzó con días calurosos y algunas precipitaciones en Enero, lo que nos permitió evaluar el punto óptimo de cosecha y la acidez natural justa.

Como resultado obtuvimos un buen equilibrio entre calidad y sanidad de la materia prima.

EN LA BODEGA

Fecha de cosecha: Segunda quincena de Abril 2020

Maceración: Prefermentativa a bajas temperaturas, durante 4 días

Recepción de bodega: Se recibe en cajas de 18kg.

Fermentación alcohólica: Se trabaja con levaduras indígenas, realizando 2 movimientos diarios durante 22 días a temperaturas entre 22-25°C en huevos de cemento

Crianza: La crianza se realiza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso, durante 12 meses.

Embotellado: Finales de agosto 2021

Enólogo: Angelina Yañez

NOTAS DE CATA

Presenta color rojo intenso, sus aromas a cerezas maduras con algunas sutiles notas herbáceas. De cuerpo medio de taninos suaves y envolventes.