



CABERNET SAUVIGNON

EN EL VIÑEDO

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon
Origen: Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo
Altitud del viñedo: 1000 msnm
Año de plantación: 2005
Densidad: 7200 plantas por ha.
Rendimiento: 1 planta por botella
Sistema de conducción: Espaldero alto
Manejo del viñedo: Cultivo orgánico y sustentable
Riego: Por superficie
Suelo: Arcilloso
Método de selección: Mesa de doble selección

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 Marzo 2022
Maceración: En frío a 7°C por 5 días. Se trabaja con 7% de escobajo.
Fermentación alcohólica: Se trabaja con levaduras autóctonas, en huevos de concreto durante 20 días a 21°/23°C, realizando un movimiento diario.
Fermentación maloláctica: Se lleva a cabo de forma espontánea, durante 22 días a temperaturas acondicionadas de 18°C.
Crianza: 10 meses en huevos de concreto.
Embotellado: Diciembre 2022. Este vino no ha sido filtrado, clarificado ni estabilizado en frío
Enólogo: Angelina Yañez

NOTAS DE CATA

Presenta un color violáceo vivo . En nariz destacan notas herbales, frutos negros y notas especiadas de perfil fresco. En boca presenta taninos sedosos que complementan un sutil volumen en boca.