

Guillermo

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: 1995
Densidad: 5500 plantas por ha.
Producción: 3 plantas por botella
Método de cosecha: Manual
Manejo del viñedo: Riego por goteo orgánico
Tipo de suelo: Franco pedregoso con zonas rocosas

INFORME COSECHA

La temporada comenzó con días calurosos y algunas precipitaciones en Enero, lo que nos permitió evaluar el óptimo punto de cosecha y la acidez natural justa, como resultado obtuvimos un bueno equilibrio entre calidad y sanidad.

EN LA BODEGA

Fecha de cosecha: Segunda quincena de Abril 2020
Maceración: previa en frío a 7°C durante 6 días.
Fermentación alcohólica: Se trabaja con levaduras indígenas durante 21 días con temperaturas entre 25/27°C. Este proceso se realiza en huevos de concreto realizando 1 pisoneo diario.
Fermentación maloláctica: 100% espontánea con temperaturas acondicionadas, se realizan en barricas de roble americano.
Crianza: 24 meses en barricas de roble americano de primer uso. Se realizan batonagge cada 20 días.

NOTAS DE CATA

Guillermo Cabernet Sauvignon es un vino balanceado de gran persistencia y complejidad, presenta un profundo color rojo rubí. Sus aromas son delicados y muy elegantes, donde predomina los frutos negros maduros, como la ciruela y casis. Su crianza se realiza 24 meses en roble americano, aportando un equilibrio balanceado a su perfil varietal, donde se destacan sus notas de especias dulces como la vainilla. En boca se percibe de buena estructura, donde sus taninos se encuentran suaves e integrados.