



## CABERNET SAUVIGNON 2023

### EN EL VIÑEDO

**Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Origen:** Finca Lamadrid, Agrelo, Luján de Cuyo  
**Altitud del viñedo:** 1050 msnm  
**Año de plantación:** 1963  
**Densidad:** 1333 plantas por ha.  
**Rendimiento:** 1 plantas por botella  
**Sistema de conducción:** Parral  
**Manejo del viñedo:** Cultivo sustentable  
**Riego:** Por goteo  
**Método de selección:** Manual

### INFORME COSECHA

El comienzo de la primavera se mantuvo frío y húmedo más de lo habitual. Los inicios de la brotación fue pareja y abundante, durante el mes de Octubre se presentaron fenómenos de viento zonda y heladas que finalmente nuestros viñedos no fueron afectados; aunque fue un año que queda marcado en la historia mendocina y resto del país por una disminución de producción, afectada por la helada tardía que se manifestó mediados de Noviembre afectado desde la Patagonia al Norte Argentino. Finalmente llegando a Diciembre, pensábamos que la cosecha venía un poco retrasada debido a bajos rendimientos, las temperaturas fueron relativamente altas; ambos factores aceleraron el proceso de maduración, lo cual hizo que la definición de los puntos de cosecha en el 2023 fuera clave.

### EN LA BODEGA

**Fecha de cosecha:** Segunda semana de Marzo 2023  
**Maceración:** Prefermentativa, en frío a 10°C durante 3 días.  
**Fermentación alcohólica:** Se realiza en tanques de acero inoxidable, durante 20 días a 24°C.  
**Fermentación maloláctica:** Se lleva a cabo de forma espontánea, durante 18 días a temperaturas acondicionadas de 18°C.  
**Crianza:** Se realiza 70% en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso, tostado medio durante 9 meses y el 30 % restante resto permanece en tanques de acero inoxidable.  
**Embotellado:** Enero 2024  
**Enóloga:** Angelina Yañez

### NOTAS DE CATA

De color rojo profundo; en su nariz se destaca la tipicidad al pimienta rojos maduros, complementándose con las frutas rojas y la pimienta negra. En boca de entrada amable y jugosa, su acidez equilibrada con un final largo y persistente.