

ALTA COLECCION CABERNET-SAUVIGNON 2017



NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. Aromas de frutas rojas y suaves aromas de pimentón dulce se matizan con frescas de roble Francés como vainilla y rubio. En boca: en el paladar presenta una buena estructura con taninos maduros y de buena densidad.

CEPA

100% Cabernet Sauvignon. Cepa tinta de gran reputación originaria de Burdeos. Internacionalmente conocida por sus cualidades para adaptarse a los diferentes pagos, su plantación en zonas frescas de Mendoza le permitió proporcionar vinos ricos y elegantes. Hoy en día es la tercera cepa más plantada en Argentina.

VIÑEDO

Suelo

Nuestro propio viñedo se situa en Chacayes, una zona ubicada en el piedemonte de la cordillera de los Andes, a 1.100 m de altura. Los rios bajando la cordillera, dibujaron nuestros suelos aluviales de gravas volcanicas y graniticas, sumando a la altura y la sequia l rigor de un suelo pobre y filtrante.

Densidad

3.500 pies/ha

Clima

Continental semidesértico caracterizado por pocas heladas y buena insolación. Precipitaciones medias anuales de 200 mm principalmente concentradas en verano. Gran amplitud térmica día/noche (10°C por la noche, 40° C por el día en verano)

Edad media de la vides

10 años

Origen / Localización

Finca Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

ELABORACIÓN

Vendimia

Seleccionamos las uvas en las zonas más altas de las parcelas más frescas de Mendoza (Los Chacayes) para que las uvas puedan lograr una perfecta madurez.

Vinificación

Realizamos rapidamente el prensado para evitar la maceracion del mosto con el orujo, asi limitar la extraccion de color. despues clarificamos naturalmente el mosto mediante tratamiento con frío, después lo hacemos fermentar a baja temperatura (14 a 17 C) con levaduras seleccionadas.

Crianza

Crianza sobre lías finas durante 3 meses en cubas de acero inoxidable con remontajes semanales para terminar de darle cuerpo y volumen en boca.

LA AÑADA

La anada 2017 fue marcada por una gran precocidad. Un año caluroso y seco, como le veníamos esperando desde 2013. La primavera fue seca y calurosa lo cual provoco una brotación temprana. La temporada arranco adelantada y mantuvo este avance hasta la maduración de las uvas. Así que para preservar la frescura y la acidez natural de la uva decidimos cosechar temprano, con alcohol relativamente bajos. Los cabernets fueron todos cosechados durante la primera GRADOT semana de Abril