

GRAND CABERNET SAUVIGNON | 2019

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL CABERNET SAUVIGNON DE TERRAZAS DE LOS ANDES

COMPOSICIÓN: 100 % CABERNET SAUVIGNON

	60%	40%
UBICACIÓN	Perdriel, Luján de Cuyo	Paraje Altamira, Valle de Uco
VIÑEDO	Finca Los Aromos	Finca El Pedregal
ALTITUD	1000 m / 3,280 pies s.n.m	1,100 m / 3,608 pies s.n.m
SUELO	Franco arenoso, con piedras, grava y arcilla. Se estresa ligeramente a las vides mediante el riego restringido, que fuerza a las raíces a ir más profundo.	Suelos aluvionales franco arenosos con diversidad de minerales, que se caracterizan por la existencia de piedra caliza.
COSECHA	22 de marzo de 2019	23 de marzo de 2019
EXPRESIÓN	El Cabernet Sauvignon que surge de este suelo profundo revela notas de frutos negros, como la grosella, y una frescura maravillosa.	Este <i>terroir</i> infunde a las uvas aromas de pimienta roja y toques de mentol, además de gran estructura y concentración.

INFORME DE LA COSECHA



La cosecha 2019 va a ser recordada como una de las mejores vendimias de la década ya que las condiciones climáticas favorables permitieron decidir los momentos de cosecha con la madurez deseada.

El invierno 2018 fue más frío que los anteriores. Esto contribuyó a una buena brotación, homogénea y abundante de las yemas dejadas en la poda. Durante diciembre y enero se presentaron muchos días de temperaturas elevadas que adelantaron la maduración respecto de las fechas normales en tintos. Debido a la escasez de lluvias en el mes de febrero y buena parte de marzo, la sanidad de los viñedos fue excelente, lo que se traduce directamente en vinos sanos y limpios.

ELABORACIÓN DEL VINO



1. Las uvas se cosechan a mano en las primeras horas de la mañana.
2. Los racimos y las bayas se seleccionan cuidadosamente en la bodega. Llenado gravitacional de pequeños tanques de fermentación.
3. Fermentación alcohólica que se activa con levaduras seleccionadas a 28-30 °C/82,4-86 °F. Maceración suave y prolongada durante un promedio de 21-28 días, combinando pidgeage y délestage.
4. El vino se añeja durante 12 meses en barricas de roble francés.
5. Clarificación y filtrado.
6. Añejamiento prolongado en botella durante, por lo menos, 12 meses.

NOTAS DE CATA



COLOR: rojo profundo garante brillante

AROMAS: Un bouquet complejo de fruta negra como grosella, y pimienta roja enmarcado por sutiles notas de chocolate y vainilla por su crianza en madera.

SABOR: De comienzo intenso que llena la boca. Se destaca por presentar sensación grasa y aterciopelada. Este vino cuenta con taninos jugosos, dulces y persistentes que garantizan un largo potencial de guarda.

MARIDAJE



Ideal para maridar con carnes rojas asadas a la parrilla o al horno, carne de caza, estofados, quesos fuertes saborizados y añejados, especias como pimienta negra y mostaza, trufas y hongos.

