

GRAND CABERNET SAUVIGNON | 2020

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL CABERNET SAUVIGNON DE TERRAZAS DE LOS ANDES

COMPOSICIÓN: 100 % CABERNET SAUVIGNON

	75%	25%
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 2020	19 de marzo de 2020
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 vendimia 2020 se caracterizó por un verano caliente y seco que trastocó las variables de madurez. A esta situación se sumaron dos factores extras. Por un lado, las heladas que empujaron la producción a la baja y, por otro, la restricción hídrica a la que se vieron sometidos los viñedos. Todos estos factores –calor, caída de rendimientos y falta de agua– anticiparon la vendimia entre 2 y 4 semanas, según el lugar. Aunque fue un año caliente, esta vendimia ofrece un marco singular de conservación de acidez, buenos colores y aromas frescos.

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: Pimienta negra, tabaco, notas herbales frescas, chocolate negro, caramelo.

SABOR: Destaca por ser redondo, largo e intenso, con taninos granulados, final fresco, favorecido por su acidez equilibrada.

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.

