

**GRAND CABERNET SAUVIGNON | 2020**

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL CABERNET SAUVIGNON DE TERRAZAS DE LOS ANDES

**COMPOSICIÓN: 100 % CABERNET SAUVIGNON**

	75%	25%
<b>UBICACIÓN</b>	Perdriel, Luján de Cuyo	Paraje Altamira, Valle de Uco
<b>VIÑEDO</b>	Finca Los Aromos	Finca El Pedregal
<b>ALTITUD</b>	1000 m / 3,280 pies s.n.m	1,100 m / 3,608 pies s.n.m
<b>SUELO</b>	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.
<b>COSECHA</b>	22 de marzo de 2020	19 de marzo de 2020
<b>EXPRESIÓN</b>	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.

