

GRAND CABERNET SAUVIGNON | 2018

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL CABERNET SAUVIGNON DE TERRAZAS DE LOS ANDES

COMPOSICIÓN: 100 % CABERNET SAUVIGNON

	80%	20%
UBICACIÓN	Perdriel, Luján de Cuyo	Paraje Altamira, Valle de Uco
VIÑEDO	Finca Los Aromos	Finca El Pedregal
ALTITUD	980 m / 3,215 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	12 de abril de 2018	12 de abril de 2018
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 pimiento rojo y toques de mentol, además de gran estructura y concentración.

INFORME DE LA COSECHA



La cosecha 2018 estuvo marcada por tres características importantes. Por un lado, una primavera templada y seca, con algunos sucesos de heladas, pero no de mayor relevancia. En segundo lugar, un enero cálido con temperaturas por encima de las habituales en las zonas bajas y similar al promedio en las zonas altas. Por último, el otoño se presentó muy parejo y templado, lo cual permitió manejar bien los tiempos de cosecha con madurez óptima.

La cosecha 2018 será memorable. La calidad de la uva fue excelente. Las condiciones de madurez por temperaturas y amplitudes térmicas excepcionales ayudaron a obtener fruta fresca y sana con muy buena concentración de color, y con hollejos gruesos, lo que favoreció la obtención de vinos de muy alta calidad.

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 pigeage y déstage.
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 intenso con tonos azules.

AROMAS: Un complejo bouquet de frutas negras, moras y notas de pimienta roja enmarcadas por aromas de clavo de olor y vainilla por su añejamiento en roble.

SABOR: El comienzo es intenso y llena la boca. Este vino cuenta con taninos jugosos 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.

