

CABERNET SAUVIGNON

RESERVA

2020


TERRAZAS
de los Andes

Frutado y especiado, este Cabernet Sauvignon es la expresión elegante de nuestra colección exclusiva de viñedos de altura, elaborado con el máximo respeto por la naturaleza y la comunidad.

VIÑEDOS

Nuestro Cabernet Sauvignon proviene de viñedos propios ubicados en Perdriel, Luján de Cuyo y en las destacadas IG del Valle de Uco, Eugenio Bustos, Paraje Altamira y Los Chacayes. Estos viñedos se encuentran en un rango de alturas que van desde los 1000 m a los 1200 m.

INFORME DE 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.

El Cabernet Sauvignon se destaca por una gran frescura aromática, un carácter muy especiado y taninos firmes.

VINIFICACIÓN

Cada terroir se maneja de modo de obtener el óptimo equilibrio para la planta, con el fin de lograr la mejor expresión del varietal en ese lugar. Se hace un preciso seguimiento de la madurez de las uvas para poder cosecharlas en su momento justo de expresión, madurez tánica y acidez.

Luego del despalillado, las uvas se maceran por separado respetando el origen. La maceración se adapta de acuerdo con su potencial persiguiendo siempre el mejor balance. La mayor parte del vino cumple el año en barricas de roble francés usadas para lograr estabilidad, fineza y complejidad.

Por otro lado, un porcentaje menor queda como componente en piletas de hormigón para preservar la fruta y la frescura. Mediante degustación se define si el vino necesita o no clarificación.

Para nosotros es importante que el vino descanse un mínimo de 6 meses en botella antes de lanzarse al consumo para que logre la plenitud de su expresión.

NOTAS DE CATA

Rojo intenso con tonos púrpura. En nariz se percibe la frescura aromática, con aromas de frutas negras maduras y delicadas notas especiadas de pimienta blanca. Tiene una entrada muy agradable con amplio medio de boca. Decanta en un final de boca redondo y jugoso con buena tensión gracias a sus taninos firmes.

MARIDAJE



Ideal para acompañar carnes de caza (ciervo, jabalí y conejo), cordero y otras carnes rojas asadas. También se complementa muy bien con vegetales al rescoldo, platos con salsas tipo *demi glace* y guisos.

