

CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2020

🍷 CEPAJE

100% Cabernet Sauvignon.

🍷 ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza. Uvas del cuartel N° 11.

🍷 PRODUCCIÓN

1100 cajas.

🍷 ALCOHOL

14,10 %vol

🍷 AZÚCAR RESIDUAL		PH		ACIDEZ
2,67 gr./lt.		3,82		5,55 gr./lt.

🍷 FERMENTACIÓN

100 % Cabernet Sauvignon, fermentado con remontajes tradicionales y una posterior maceración con los orujos sumergidos.
Previo a la fermentación maloláctica se trasegó a barrica.

🍷 CRIANZA

Criado 12 meses en barricas de roble francés de 225 lts., posteriormente, 12 meses de estabilización en tanques.

🍷 FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre de 2021.

Cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar y huella de carbono cero.

🍷 POTENCIAL DE GUARDA

Apto para guarda en lugar fresco y húmedo. Óptimo: 2023 a 2026.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo intenso, tintes púrpura.

AROMAS

Frutas rojas (cassis, frambuesas), pimientos verdes, chocolate, café.rojas, ciruelas confitadas, pasas de uva, café.

BOCA

Potente estructura, excelente integración entre la madera del roble, los taninos y las frutas.
De taninos fuertes y dulces bien presentes.

FINAL

Gran persistencia, acidez equilibrada, muy complejo. Es un vino con carácter.

AÑADA

2020: la brotación en octubre se presentó inmejorable, salvo alguna excepción en el Sauvignon Blanc que, por efecto de heladas tardías, tuvo pérdidas de cepas que no brotaron. El verano se presentó muy caluroso y seco, adelantando la madurez unas 2 semanas. En marzo irrumpió la pandemia por el SARS-CoV-2 (Coronavirus) y las tareas se vieron afectadas terriblemente. La situación incitaba a adelantar la vendimia. No obstante, tomamos la decisión de continuar con el ritmo normal, aplicando los cuidados recomendados para el personal. Logramos levantar una cosecha extraordinaria, cada cepaje a su debido punto de madurez, terminando el 8 de abril con las uvas para vinificar. Resultado: una añada que dejará recuerdos en muchos sentidos. Vinos de muy buena calidad y equilibrio.

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).