



CABERNET SAUVIGNON 2016

INFORME DE VENDIMIA

La cosecha comenzó con blancos el 23 de Febrero, es decir 20 días más tarde que años anteriores, y con alcoholes potenciales por debajo del histórico. Las variedades blancas y rosadas se muestran muy expresivas y con una acidez muy refrescante.

La primavera fue muy fría observándose menores temperaturas medias con respecto a años anteriores de: 1,5 C° en septiembre, 5 C° en octubre, 2C° en noviembre y de 1 C° en diciembre. Esta diferencia de temperatura provocó un atraso en la brotación y floración de aproximadamente 20 a 25 días según las diferentes variedades con relación a un año promedio.

La Cosecha 2016 será recordada como la más desafiante en el aspecto técnico de los últimos 30 años, por la gran merma de uva por factores climáticos (cercana al 40%), pluviometría en 700 mm durante el período vegetativo y más de 20 días de atraso en la madurez. No obstante, hemos logrado vinos con una personalidad única!

VIÑEDOS

Nuestro Terroir Series Cabernet Sauvignon se elabora con uvas provenientes de nuestro viñedo de Vista Flores, a una altura de 1350 mts sobre el nivel del mar.

VINIFICACIÓN

Todas las uvas utilizadas para elaborar nuestro Terroir Series Cabernet Sauvignon fueron cosechadas a mano durante el mes de abril y transportadas en bandejas de 17 kilos a objeto de no dañar las bayas en el proceso y mantener así intacta la calidad de la fruta que luego será seleccionada manualmente en la bodega eliminando cualquier elemento que pueda ir en desmedro de la calidad final. El mosto se fermentó en estanques pequeños lo cual nos permite llevar a cabo el proceso de fermentación en óptimas condiciones preservando las características y cualidades que el viñedo confiere a las uvas. La fermentación, maceración incluida, se extendió por un período de un mes. Una vez concluido el proceso de fermentación se trasiega el vino a barricas francesas siendo 1/3 de la mezcla envejecida por diez meses en barricas nuevas y los 2/3 restantes en barricas de segundo y tercer uso, lo cual contribuye a resaltar y potenciar los caracteres frutales en nuestros vinos. El vino fue levemente filtrado mediante cartuchos previo envasado

NOTAS DE CATA

Nuestro Terroir Series Cabernet Sauvignon, Malbec, Petit Verdot revela lo mejor de cada variedad que conforma esta elegante mezcla. De un intenso color rojo con tonos rubi, el vino despliega en nariz aromas a frutos rojos maduros que evocan ciruelas entremezclados con caracteres a frutos negros, especias, aromas a chocolate y café producto de la mezcla de variedades y de su envejecimiento en barricas de roble francés. Aparece en boca la potencia inconfundible del Petit Verdot que aporta a la mezcla una gran persistencia, taninos firmes y una buena permanencia en el paladar. En el final se hacen presente nuevamente los aromas frutales acompañando a una suave y elegante textura.

SERVICIO

Se recomienda siempre decantar el vino por al menos 30 minutos antes del servicio para que se oxigene y alcance su máxima expresión desplegando toda su gama de sabores y aromas. Servir a no más de 15°C – 17°C (59°C – 63°F) y guardar en un lugar fresco y seco a una temperatura que no exceda los 15°C (59°F) y resguardado de fuentes de luz.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Vista Flores- Mendoza, Argentina

COMPOSICIÓN VARIETAL: 80% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec y 5% Petit Verdot

ELECCIÓN DE CLONES: Masal

RENDIMIENTO: 8 ton/ha (3 ton/acre)

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA: 5 días a 10°C

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 7 días a 27°C

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA: 15 a 20 días

EQUIPO ENOLÓGICO: Rogelio Rabino- Gustavo Hormann.

ENÓLOGOS CONSULTORES: Aurelio Montes Sr y Aurelio Montes Jr

ANÁLISIS BÁSICO

ALCOHOL: 14,0%

PH: 3,6

ACIDEZ TOTAL (H₂SO₄): 3,9 gr/lit

AZÚCAR RESIDUAL: 2,9 gr/lit

SO₂ LIBRE: 32 ppm

