



CABERNET SAUVIGNON 2016

INFORME DE VENDIMIA

En la campaña 2015-2016 desde Noviembre a Febrero las temperaturas medias fueron muy por debajo del promedio histórico. Recién en Marzo las temperaturas se ubicaron sobre la media o muy cercana a ella. La madurez de las uvas blancas se vio favorecida, ya que fue lenta y los vinos se destacan por su expresividad.

La madurez de las variedades tintas fue muy lenta hasta fines de Marzo sobretodo el avance de la carga de azúcar en la baya. Luego tuvo un incremento violento hacia mediados de Abril. La pluviometría fue cercana a los 450 mm.

SERVICIO

Considerando que nuestro Cabernet Sauvignon Ultra es un vino elegante, agradable y de gran potencia se recomienda idealmente decantar por 30 minutos antes del servicio para que el vino se oxigene y alcance su máxima expresión desplegando toda su deliciosa carga de sabores y aromas. Servir a 15°-17°C (59°-63°F) acompañado de carnes de caza y preparaciones complejas o simplemente disfrútelo con quesos de sabores intensos y maduros. Guardar en un lugar fresco y seco a una temperatura que no exceda los 15°C y resguardado de fuentes de luz.

VINIFICACIÓN

Las uvas utilizadas en su elaboración provienen en un 100% de nuestros viñedos en Vistalba que cuentan con más de 80 años de antigüedad, con sus nobles y viejas parras contribuye con elegancia, estructura y potencia en el vino. Nuestro viñedo se encuentra distante 800 metros del río Mendoza y a 1.050 metros de altura por sobre el nivel del mar, posee un suelo de origen aluvial compuesto en un 20% de arcilla y bajo los 50 centímetros por graba proveniente del río, lo que nos permite obtener uvas de gran concentración y alta calidad.

Las uvas utilizadas en la elaboración de nuestro vino Cabernet Sauvignon Ultra fueron cosechadas a mano durante el mes de abril y transportadas en bandejas de 15 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 los viñedos confieren 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 100% del vino a barricas francesas siendo 1/3 de la mezcla envejecida 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 permaneció 12 meses en barricas y fue levemente filtrado mediante cartuchos previo a su envasado. El período de guarda en botella se extendió por al menos un año para permitir que el vino alcance su máxima expresión y esté en óptimas condiciones para su consumo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Vistalba-Lujan de Cuyo-Mendoza

COMPOSICIÓN VARIETAL: 95% Cabernet Sauvignon y 5% Malbec

ELECCIÓN DE CLONES: Selección masal

RENDIMIENTO: 4,5 a 5 ton/ha (3 a 3,4 ton/acre)

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA aproximadamente 7 días a 28°C

MACERACIÓN PRE-FERMENTATIVA: 7 días a 10°C

MACERACIÓN POST-FERMENTATIVA 14 días a 22°C

ALCOHOL: 14,5°

