



LATENTE CABERNET SAUVIGNON

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%

Vendimia: 2023

Cosecha: mecánica

Rendimiento: 12.000 kg/ha.

Alcohol: 13.50 - 14.00 %V/V.



VIÑEDOS

Con viñedos ubicados en La Consulta, en el corazón del Valle de Uco, por sobre los 1000 m sobre el nivel del mar, donde el clima y el suelo árido y arenoso nos dan condiciones óptimas para el cultivo de la vid. Conducidas por sistema de espalderos, están expuestas al sol pleno y aire límpido nos dan frutas únicas y de gran sanidad.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con marcados destellos violáceos. En nariz es frutado, con expresivas notas a primiento verde fresco, casis, moras, regaliz y un dejo de chocolate y tabaco, aportado por su descanso en barricas. En boca es complejo, elegante y equilibrado, con sutiles recuerdos de las notas especiadas. De intenso y prolongado final.

ELABORACIÓN

Las uvas son cosechadas manualmente. Utilizamos duelas durante la fermentación para dar redondez a los taninos, preservando al tiempo las características de fruta de la misma.

Bodega Cuarto Surco - info@cuartosurco.com