



LATENTE RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Varietal: Cabernet Sauvignon 100%

Vendimia: 2022

Cosecha: manual.

Rendimiento: 8.000 kg/ha.

Tiempo en barricas: 100% del corte durante 6 meses en Barricas de Roble Francés de 3er y 4to uso.

Alcohol: 13.50 - 14.00 %V/V.

VIÑEDOS

Con viñedos ubicados en la localidad de Los Durmientes, Tupungato, en la zona Valle de Uco, por sobre los 1.000 m sobre el nivel del mar, donde el clima y el suelo complejo por su combinación entre caliche, arena y calcáreo nos dan condiciones óptimas para el cultivo de este varietal. 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 sutiles reflejos violáceos. En nariz sobresalen notas de pimientos verdes, fruta roja confitada, uva pasa, pimienta negra, tabaco y un delicado toque de coco, tras su leve contacto con la madera. En boca es ágil, moderno, de acidez envolvente, refrescante, con taninos maduros y suaves, en perfecta sintonía con un medio de boca fresco y un final persistente, con recuerdos especiados.

Bodega Cuarto Surco - info@cuartosurco.com



ELABORACIÓN

Fermentación en frío durante 24 hs. Luego sembrado de levaduras. Fermentación durante 7 días a baja temperatura. Maceración pelicular post fermentativa durante 7 días. Estiba en botellas por un mínimo de 3 meses antes de su lanzamiento