



# PLENO CABERNET SAUVIGNON

**Varietal:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Vendimia:** 2021

**Cosecha:** manual.

**Rendimiento:** 8.000 kg/ha.

**Tiempo en barricas:** 100% del corte durante 12 meses en Barricas de Roble Francés de 3er y 4to uso.

**Alcohol:** 14.00 %V/V.

## VIÑEDOS

**Ubicación:** Los Chacayes, Tunuyán.

Sistema de conducción: por espalderos.

**Suelo:** En la misma zona encontramos tres tipos de suelos, arenoso, calcáreo (conocido como “caliche”) y pedregoso.

**Altura:** 1200 mts sobre el nivel del mar.

**Clima:** desértico con precipitaciones menores a 200mm.

## NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con leves tonalidades granates. En nariz es muy atractivo, con marcadas notas de frutos negros maduros, pimientos verdes frescos y aromas herbáceos, típicos del varietal, ensamblados con delicados dejos especiados de su crianza en barrica. En boca es intenso, elegante, con buen carácter y taninos jugosos. De acidez envolvente, tiene un largo final con reminiscencias herbales



**CUARTO SURCO**  
VALLE DE UCO - MENDOZA

## ELABORACIÓN

Descobajado y paso por la cinta de selección.

Fermentación en frío durante 24 hs, para dar paso a la fermentación natural y posterior inoculado de levaduras. Fermentación durante 7 días a baja temperatura. Maceración pelicular: 15 días.