



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.