

ESCONDITE



CABERNET SAUVIGNON

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 13,5%

Azúcar residual: 2,30 g/L

Acidez: 6,19 g/L

Viñedos: 100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina

Plantación: 2015

Altitud: 1.380 m s.n.m.

Estructura del viñedo: Riego por goteo, conducción en espaldero, poda guyot, alta densidad de plantación.

Rendimiento: Entre 60 y 80 qq/ha

Elaboración: Selección de racimos y granos previo al encubado en tanques pequeños de acero inoxidable o cubas de roble, maceración pre fermentativa en frío durante 3 días, fermentación con levaduras indígenas. La duración total de la maceración es de alrededor de 15 días, el descube se determina por degustación. La fermentación maloláctica se realiza de manera espontánea.

Potencial de guarda: 15 años

Producción: 2.050 botellas

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante. Es complejo aromáticamente; se puede sentir la fruta madura, notas herbáceas como tabaco, y las especias, todo acompañado por la madera de roble francés, apenas ahumada y dulce. En boca tiene muy buena estructura, con taninos presentes y elegantes, y buena acidez que lo hace sentir fresco y con final prolongado.

