

MICROVINIFICACIONES EN BARRICAS

CABERNET SAUVIGNON 2020

ENÓLOGO: Juan Manuel González

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 m.s.n.m.)

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Producción: 5.000 kg/ha

Selección de sectores identificados y escogidos por sus características dentro de nuestro único viñedo.

BODEGA

Fermentación en barricas de roble, las cuales se abren para llenarlas y posteriormente son cerradas nuevamente; realizando todo el proceso de fermentación con la barrica acostada, permitiendo así trabajos manuales de pisoneo y rotación. Terminada la fermentación se abren nuevamente para vaciarlas. Luego, se cierran y se coloca el vino obtenido para comenzar la guarda.

Crianza: en barricas de roble francés nuevas durante 12 a 14 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 15,5°

Azúcar Residual: Menos de 1,80 g/l

Acidez: 5,4 g/l

NOTA DE CATA

Rojo granate oscuro, profundo, brillo notable, excelente aspecto. Aroma intenso, piracinas maduras, morrón asado y mentolado, frutas negras (mora), rojo (casís), final de especias, tabaco y vainilla. Entrada agradable, de muy buena estructura, compleja, con taninos firmes y acidez equilibrada. Final afrutado, untuoso y largo.

Maridaje sugerido: Carnes rojas, cordero, cabrito o pato asado, pasta picante y risottos, con bacon, quesos semiduros y duros (Grana Padano, parmesano) o quesos azules (Gorgonzola, Roquefort).

