

TIEMPO DE VALIENTES

DE BATALLA

CABERNET SAUVIGNON



VARIEDAD: 100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN: El Peral, Tupungato, Mendoza.

EDAD: viñedo de 30 años.

ALTURA: 1.100 msnm.

TIPO DE SUELO: Suelo franco, de unos 40 a 50 cm de profundidad, sobre canto rodado.

CONDUCCIÓN: espaldero.

RIEGO: goteo.

FECHA DE COSECHA: 2ª quincena de Abril.

RENDIMIENTO: 70 qq/hectárea promedio.

VINIFICACIÓN: cosecha manual en bines de 400kg.

Se enfría la vendimia para una maceración fría durante 48 hs. Fermentación clásica con levaduras seleccionadas a una temperatura de 24-26 °C. Ramontajes y delestages en la etapa temprana de fermentación para luego pasar a pisoneos suaves. Se fermenta con duelas de roble prácticamente sin tostar para darle todo el protagonismo a la fruta y a la influencia del terroir.

Se realiza una maceración prolongada y controlada, por degustación y análisis, para conseguir más complejidad en boca, pero preservar la fruta. Fermentación maloláctica. La crianza se realiza en tq's de acero inoxidable.

NOTA DE CATA: presenta color rojo granate con tonos violáceos. Nariz muy compleja, con aromas a pimienta, pimienta, eucalipto y frutos rojos, con una sutil presencia de vainilla. En boca tiene una entrada dulce, persistente pero fresca, con buena acidez.

ALCOHOL: 14,2 %

AZÚCAR: 2,50 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,70 g/l

PH: 3,55

MARIDAJE: carnes asadas, pastas rellenas con salsa roja, empanadas, picadas con quesos duros.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 4 años.