

# TIEMPO DE VALIENTES

DE BATALLA

CABERNET SAUVIGNON



**VARIEDADE:** 100% Cabernet Sauvignon .

**REGIÃO:** El Peral, Tupungato , Mendoza.

**IDADE:** vinha com 30 anos.

**ALTURA:** 1.100 metros acima do nível do mar.

**TIPO DE SOLO:** Solo argiloso, com cerca de 40 a 50 cm de profundidade, sobre seixos rolados.

**CONDUÇÃO:** espaldeira.

**IRRIGAÇÃO:** gotejamento.

**DATA DE COLHEITA:** 2ª quinzena de abril .

**RENDIMENTO:** MÉDIA DE 70 qq /hectare.

**VINIFICAÇÃO:** colheita manual em caixas de 400kg.

A colheita é arrefecida para maceração a frio durante 48 horas . Fermentação clássica com leveduras selecionadas a uma temperatura de 24-26 °C. Ramontajes e delestages na fase inicial da fermentação e depois passam para pisada suave . É fermentado com aduelas de carvalho praticamente sem torrado para dar todo o destaque à fruta e à influência do terroir .

Realiza-se uma maceração prolongada e controlada, através de degustação e análise, para conseguir mais complexidade na boca, mas preservando a fruta. Fermentação malolática . O envelhecimento é realizado em tqs de aço inoxidável .

**NOTA DE PROVA:** Apresenta cor vermelho granada com tons violáceos . Nariz muito complexo, com aromas de pimenta, pimenta, eucalipto e frutos vermelhos, com subtil presença de baunilha. Na boca apresenta uma entrada doce, persistente mas fresca, com boa acidez.

**ÁLCOOL :** 14,2%

**AÇÚCAR :** 2,50 g/l

**ACIDEZ TOTAL:** 5,70 g/l

**PH :** 3,55

**HARMONIZAÇÃO:** carnes assadas, massas recheadas com molho vermelho, empanadas picadas com queijos duros.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16 - 18 °C

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO:** 4 anos.