

# TIEMPO DE VALIENTES

DE GUARDA

## 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:** 60 qq/hectárea promedio.

**VINIFICACIÓN:** cosecha manual en bines de 400kg.

Se hace selección de racimos. 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 realiza una maceración prolongada y controlada, por degustación y análisis, para conseguir más complejidad en boca, pero preservar la fruta. Fermentación maloláctica. Un 50% del volumen se añeja en barricas de roble francés de 300 L durante 12 meses y el 50% restante en tq's de acero inoxidable.

**NOTA DE CATA:** presenta un color rojo rubí con tonos violetas. Nariz muy compleja, con aromas a pimiento, pimienta y frutos rojos. Su paso por barrica aporta notas de especias y vainilla. En boca es robusto, de entrada dulce, largo, persistente, de buena estructura.

**ALCOHOL:** 14,7 %

**AZÚCAR:** 2,60 g/l

**ACIDEZ TOTAL:** 6,40 g/l

**PH:** 3,50

**MARIDAJE:** carnes asadas, cordero, carnes de caza, ragú, Quesos duros y especiados, nueces, almendras, chocolate amargo.

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

**POTENCIAL DE GUARDA:** 8 años.