

TIEMPO DE VALIENTES

DE GUARDA

CABERNET SAUVIGNON



VARIAÇÃO: 100% Cabernet Sauvignon .

REGIÃO: El Peral, Tupungato , Mendoza.

IDADE: Viñedo de 30 anos.

ALTURA: 1.100 msnm.

TIPO DE SOLO: Suelo franco, de uns 40 a 50 cm de profundidade, sobre canto rodado.

CONDUÇÃO: espaldeira.

RIEGO: goteo.

DATA DE COSECHA: 2ª quincena de Abril .

RENDIMENTO: 60 qq /hectarea promedio.

VINIFICAÇÃO: colheita manual em embalagens de 400kg.

Faça uma seleção de corridas. Se enfriou a venda para uma maceração fria durante 48 horas . Fermentação clássica com leveduras selecionadas a uma temperatura de 24-26 °C. Ramontajes y delestages na etapa de temperatura de fermentação para depois passar a pisoneos suaves.

Faça uma maceração prolongada e controlada, por degustação e análise, para obter maior complexidade na boca, mas preserve a fruta. Fermentação maloláctica . Un 50% do volume é abastecido em barricas de roble francês de 300 L durante 12 meses e os 50% restantes em tq's de aço inoxidável.

NOTA DE CATA: apresenta uma cor vermelha rubi com tons violetas. Nariz muy compleja, com aromas de pimiento, pimienta e frutos vermelhos. Su paso por barrica aporta notas de especialidades e baunilha. Na boca é robusto, de entrada doce, largo, persistente, de boa estrutura.

ÁLCOOL : 14,7%

AÇÚCAR : 2,60 g/l

ACIDEZ TOTAL: 6,40 g/l

PH : 3,50

MARIDAJE: carnes asadas, cordero, carnes de caza, ragú, Queijos duros e especiais, nueces, almendras, chocolate amargo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE PROTEÇÃO: 8 anos.