

CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2021

CEPAJE

100% Cabernet Sauvignon.

ORIGEN

Casas Viejas, San Carlos, Mendoza. Uvas del cuartel N° 11.

PRODUCCIÓN

1100 cajas.

ALCOHOL

14,30 %vol

 AZÚCAR RESIDUAL		PH		ACIDEZ
-1.80 gr./lt.		3,65		5,70 gr./lt.

FERMENTACIÓN

100 % Cabernet Sauvignon, fermentado con remontajes tradicionales y una posterior maceración con los orujos sumergidos. Previo a la fermentación maloláctica se trasegó a barrica.

CRIANZA

Criado 12 meses en barricas de de roble francés de 225 lts., posteriormente, estabilización en tanques.

FECHA DE EMBOTELLADO

Agosto de 2022.

Cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar y huella de carbono cero.

POTENCIAL DE GUARDA

Apto para guarda en lugar fresco y húmedo. Óptimo: 2024 a 2027.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo intenso, tintes púrpura.

AROMAS

Frutas rojas (cassis, frambuesas), pimientos verdes, chocolate, café.rojas, ciruelas confitadas, pasas de uva, café.

BOCA

Potente estructura, excelente integración entre la madera del roble, los taninos y las frutas. De taninos fuertes y dulces bien presentes.

FINAL

Gran persistencia, acidez equilibrada, muy complejo. Es un vino con carácter.

AÑADA

La añada 2021 se inició con alguna pequeña alerta de heladas tardías pero, finalmente, no hubo sobresaltos. Las temperaturas de inicio del verano y finales de otoño fueron templadas, con máximas no muy elevadas para la zona sur y Valle de Uco. En la primera mitad del mes de diciembre se produjeron chaparrones importantes. Enero fue normal, temperaturas moderadas y precipitaciones escasas. Febrero se presentó lluvioso desde el comienzo, lo que obligó a tomar medidas preventivas como: suspensión de riegos, tratamiento y apertura del follaje para preservar la sanidad de las uvas. No obstante, para prevenir males mayores se adelantó la vendimia de las uvas blancas, lo que nos ha dado una añada con alcoholes un poco más bajos, pero con muy buena acidez. En la segunda quincena de marzo, nuevamente se produjeron lluvias intensas, lo que retrasó la vendimia de los Malbec. Finalmente, el clima fue muy benigno el resto de marzo y abril, y se completó la vendimia con éxito.

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).