

CABERNET SAUVIGNON 2022

— VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

Este Cabernet Sauvignon es el resultado de la cuidadosa selección de diversas parcelas de viñedos de Alto Agrelo, en Mendoza, donde prospera la variedad Cabernet Sauvignon.

— VINIFICACIÓN

La vendimia se lleva a cabo a mediados de marzo, centrándonos en racimos procedentes de suelos predominantemente arcillosos. El proceso de vinificación comienza con el despalillado y una maceración en frío de 24 horas. La fermentación se desarrolla a temperaturas controladas entre 24°C y 26°C, extendiéndose por aproximadamente dos semanas. Esta duración se elige con el objetivo de lograr una extracción adecuada de compuestos aromáticos y fenólicos.

— DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL



ACIDEZ



ESTRUCTURA



AZÚCAR RESIDUAL



— PASO POR MADERA

La crianza se lleva a cabo en dos tipos de recipientes: piletas de concreto y barricas de roble. Una parte del vino se cría en barricas de roble americano previamente usadas, durante un período de 6 meses.

— PREMIOS



— NOTAS DE CATA



ALTO AGRELO, LUJAN DE CUYO
MENDOZA, ARGENTINA

