

Ambrosía

VIÑA UNICA

Cabernet Sauvignon

2011

Gualtallary - Tupungato - Argentina

Ubicación del Viñedo	Gualtallary, Mendoza, Argentina.
Altitud	1.250mts / 4.150ft sobre el nivel del mar.
Suelo	De gravas altamente calcáreas de la era cuaternaria.
Composición varietal	95% Cabernet Sauvignon y 5% Malbec.
Momento de cosecha	14 de abril de 2011, en su momento justo de madurez.
Cosecha	Manual, en cajas de plásticas de 18kg.
Rendimiento promedio	8.000kg por ha / 3,2ton por acre.
Fermentación	Alcohólica en tanques de acero inoxidable. Maloláctica en barricas de roble.
Alcohol	15,6°.
AT / AV / PH	5,81 / 0,75 / 3,8.
Azúcar residual	-1,8 grs/l.
Tiempo de guarda	18 meses en barricas francesas nuevas y al menos 12 meses en botella.
Producción	8.500 botellas.



Notas de Cata

Este Cabernet Sauvignon fue hecho con uvas de nuestro extraordinario viñedo ubicado en el Distrito Gualtallary, Departamento de Tupungato, en el corazón del Valle de Uco, donde el suelo contiene gravas altamente calcáreas que realzan el carácter mineral y dan estructura a los taninos.

Fue fermentado con levaduras nativas, además de una suave maceración durante 25 días antes del prensado neumático. La fermentación maloláctica fue en barricas nuevas de roble francés, donde luego fue añejado durante 18 meses.

El corte incluye 5% de Malbec, del mismo viñedo, que ayuda a realzar el color, las notas frutales y redondea los taninos.