

Ambrosía

VIÑA UNICA

Cabernet Sauvignon

2013

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	13 de abril de 2013, en su momento justo de madurez.
Cosecha	Manual, en cajas de plásticas de 18 kg.
Rendimiento promedio	8.000kg por ha / 3.2 tons por acre.
Fermentación	Alcohólica en tanques de acero inoxidable. Maloláctica en barricas de roble.
Alcohol	14,9°.
AT / AV / PH	5,80 / 0,58 / 3,5.
Azúcar residual	-1,8 grs/l.
Tiempo de guarda	18 meses en barricas Francesas nuevas y usadas, y al menos 9 meses en botella.
Producción	8.785 botellas.

Notas de Cata

Este Cabernet Sauvignon fue producido con uvas de nuestro extraordinario viñedo ubicado en el Distrito Gualtallary, Departamento de Tupungato, en el corazón del Valle de Uco. Donde el suelo tiene alto contenido de cal que realza el carácter mineral y da estructura a los taninos.

Fue fermentado con levaduras nativas. Además de una suave maceración durante 25 días, antes del prensado neumático. Fermentación maloláctica en barricas nuevas y usadas de roble Francés, donde luego fue añejado durante 18 meses.

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

