



## Viña Única Cabernet Sauvignon 2017

- **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**  
8 de abril de 2017, en su punto justo de madurez.
- **Cosecha**  
Manual, en cajas de plásticas de 18 kg.
- **Rendimiento promedio**  
8.000kg por ha - 3,2 tons por acre - 61 hl/ha
- **Fermentación**  
Alcohólica en tanques de acero inoxidable. Maloláctica en barricas de roble.
- **Alcohol**  
14,8°.
- **AT / AV / PH**  
5,71 / 0,69 / 3,56
- **Azúcar residual**  
-1,8 grs/l.
- **Tiempo de guarda**  
15 meses en barricas francesas nuevas y usadas, y al menos 9 meses en botella.
- **Producción**  
6.411 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 15 meses.

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