



Finca Ambrosía

Viña Única Cabernet Sauvignon 2018

- **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% Merlot.
- **Momento de cosecha**
2 de abril de 2018, en su punto justo de madurez.
- **Cosecha**
Manual, en bins de plástico.
- **Rendimiento promedio**
8.000kg por ha - 3,2 tons por acre - 61 hl/ha
- **Fermentación**
Alcohólica en piletas de cemento. Maloláctica en barricas de roble.
- **Alcohol**
14,8°
- **AT / AV / PH**
5,85/ 0,43 / 3,7
- **Azúcar residual**
-1,8 grs/l.
- **Tiempo de guarda**
15 meses en barricas francesas usadas y 12 meses en botella.
- **Producción**
9.634 botellas.

Notas de cata:

Tradicional Cabernet Sauvignon 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 usadas de roble francés, donde fue añejado durante 15 meses.