

## ATAMISQUE CABERNET SAUVIGNON



### CEPAJE

---

100% Cabernet Sauvignon

**Origen:** Valle de Uco, Mendoza

**Grado alcohólico:** 14,50%/vol

**Acidez:** 6,3 g/l (expresado en ácido tartárico)

### VIÑEDOS

---

**Altitud:** 1.100-1.300 msnm

**Conducción:** Guyot doble

**Suelo:** Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

**Riego:** Por goteo

**Rendimiento:** 5000 kg/ha para un equilibrio entre la expresión vegetal y la cantidad de racimos.

**Cosecha:** Fines de abril, manual y en cajas de 18 kg

### ELABORACIÓN

---

**Selección:** Doble cinta (racimos / bayas)

**Flujo/ Encubado:** Por gravedad (sin utilización de bombas)

**Maceración fría:** 6 días a 7°C

**Fermentación:** En tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura (25/28° C). Al fin de la fermentación se libera la temperatura a 30° C.

**Maceración postfermentativa:** 10 días en contacto con los orujos (Sombrero)

**Maceración maloláctica:** Natural y completa en barricas.

**Crianza:** 100% en barricas francesas nuevas

**Guarda potencial:** 15 años

### DEGUSTACIÓN

---

**Vista (color):** Rojo profundo intenso.

**Nariz:** Mermelada de frutos rojos combinados con notas de pimientos y una destacada mineralidad.

**Boca:** Corpulento, muy estructurado, de taninos agradables; se caracteriza por el reencuentro muy amable en boca de una paleta de frutos rojos y especias, la larga crianza en barricas le aporta complejidad con descriptores como vainilla, cacao y chocolate.