

CATALPA ASSEMBLAGE



CEPAJE

50% Cabernet Franc, 20% Merlot, 20% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon

Origen: Finca Atamisque (San José, Dto Tupungato, Pcia. de Mendoza)

Grado alcohólico: 14,00%/vol

Acidez: 5,3 g/l (expresado en ácido tartárico)

VIÑEDOS

Altitud: 1.300 msnm

Conducción: Guyot doble

Suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

Riego: Por goteo

Rendimiento: 80 qq/ha - 8000 kg/h

Cosecha: 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 8° C

Fermentación: 25 días en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura (25° 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.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés

Guarda potencial: 10 años

DEGUSTACIÓN

Vista (color): Rojo, intenso brillante.

Nariz: Delicado e intenso, notas florales y especiadas, mermelada de frutos rojos, sutil toque de cacao y chocolate.

Boca: Complejo y voluptuoso, excelente estructura con taninos suaves y sedosos, concentrado, largo volumen en boca.