

## CATALPA CABERNET SAUVIGNON



### CEPAJE

100% Cabernet Sauvignon

**Origen:** Finca Atamisque (San José, Tupungato, Provincia de Mendoza)

**Grado alcohólico:** 14,50%/vol

**Acidez:** 5,72 g/l (expresado en ácido tartárico)

### VIÑEDOS

**Altitud:** 1300 msnm

**Conducción:** Guyot doble

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

**Riego:** Por goteo

**Rendimiento:** 70 qq/ha - 7000 kg/ha

**Cosecha:** Abril; manual y en cajas de 18 kgs

### ELABORACIÓN

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

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

**Maceración fría:** 4 días a 5°C

**Fermentación:** 25 días en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura (entre 25 y 28°C)

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

**Maceración maloláctica:** Natural y completa.

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble francés (50%), y en tanques de acero inoxidable (50%).

**Guarda potencial:** 8 años

### DEGUSTACIÓN

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

**Nariz:** Mermelada de frutos rojos con notas de pimienta y pimentón. Mineralidad.

**Boca:** Corpulento, estructurado, reencuentro de frutos rojos y especias. Humo, tabaco.