

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.