

Este Cabernet Sauvignon, con aromas y carácter muy particulares, es un vino excepcional. Los dos hermanos, aunque principalmente atraídos por el Malbec, no se resistieron a elaborar una cepa que bien conocían y que en Argentina desarrolla aromas muy diferentes del carácter herbáceo y mentolado que se le atribuyen en otros países del mundo.



CEPAJE

85 % Cabernet Sauvignon - 15 % Malbec.

La Cabernet-Sauvignon, cepa originaria de Burdeos, es la 3º cepa más plantada en Argentina donde expresa la tipicidad aromática más conocida en el mundo, es una cepa que proporciona estructura acompañada de notas afrutadas.

Malbec es la variedad emblemática de Argentina donde encontró su terruño y desarrolla su cautivante personalidad.

COSECHA 2008

Esta vendimia 2008 se caracterizó por importantes precipitaciones con respecto a los promedios habituales. Tuvimos muchos días nublados con temperaturas inferiores al promedio. Todas estas condiciones meteorológicas hicieron que la maduración de las uvas fuera más lenta y que casi todas las variedades sufrieran un retraso de 2 semanas. Respecto al estado sanitario de las uvas, obtuvimos una calidad óptima.

ANÁLISIS

ALCOHOL	14,2 % vol
PH	3,89
ACIDEZ TOTAL	5,43 g/l H2SO4
ACIDEZ VOLATIL	0,57 g/l H2SO4
AZÚCARES RESIDUALES	2,37 g/l

VIÑEDO

Suelo

Nuestro propio viñedo se sitúa en el piedemonte de la Cordillera de los Andes, a 1100m de altitud, en suelos pedregosos muy drenantes y poco fértiles mezclados con morrenas volcánicas.

Densidad de plantación

4.166 cepas/ha

Clima

Continental semidesértico caracterizado por pocas heladas y buena insolación. Precipitaciones medias anuales de 200 mm principalmente concentradas en verano. Gran amplitud térmica día/noche (10°C por la noche, 40°C por el día en verano).

Edad media de las vides

10 años.

Rendimiento

7 ton/ha. Pequeño rendimiento gracias a la poda corta que efectuamos a finales de invierno y después durante el verano (enero), también realizamos vendimias en verde para favorecer la concentración y la madurez de las uvas que quedan.

Origen/Localización

Finca Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

ELABORACIÓN

Viticultura

Con el fin de moderar el vigor natural de la Malbec, efectuamos una poda corta a finales de invierno y otra en verano (enero), realizamos una vendimia en verde para favorecer la concentración y la maduración de las uvas que quedan - La fecha de la vendimia se define según el resultado de los análisis gustativos.

Vendimia

Concertamos la fecha de la vendimia en base al análisis gustativo, por lo general suele empezar a finales del mes de abril.

Vinificación

Maceración total de más de 7 semanas. Fermentación maloláctica en barrica seguida por la crianza durante 3 meses en estas mismas barricas.

Crianza

14 a 16 meses en barrica de roble francés (85 %) y americano (15 %) frecuentes trasiegos. El 50 % de las barricas son de primer uso y el otro 50 % de segundo uso.

CATA



Color rubí subido.

Nariz elegante con notas de especias, clavo de especia y tostadas de café y vainilla.

Paladar complejo, gran volumen en boca. Buena estructura tánica. La asociación de las notas de vainilla y especias producen un largo final afrutado.

SUGERENCIAS

Quesos maduros, embutidos, carnes asadas a la llama, estofados y guisos de carnes rojas

AWARDS 2008

89 pts - WINE ADVOCATE

AWARDS 2007

93 pts - GUÍA PEÑÍN

16,5/20 - JANCIS ROBINSON

18°C

10 AÑOS