



NOTAS DE CATA

Presenta tonalidades rojizas. En nariz ofrece complejidad, con aromas a especias, pimienta negra y un equilibrio perfecto entre la fruta fresca y el roble francés. En boca ofrece una entrada amable con intensidad de fruta, gran volumen, estructura y taninos envolventes.

SINGLE VINEYARD
Cabernet Sauvignon

2018

SINGLE VINEYARD Cabernet Sauvignon

2018

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 mts. sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones
COSECHA	(200 mm. por año)
ELABORACIÓN	Manual, en cajas plásticas de 18 kg. Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28 C. en vasijas de 100-150 hl.; maceración extendida durante 30-45 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRIANZA	12 meses en barricos de roble francés de primer y segundo uso. Luego 8 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	14,2% Vol.
AZ	3,08 g/l
AC	5,40 g/l
PH	3,69



ANTUCURA
VINEDOS | BODEGA

