



# SOCAVONES CABERNET CABERNET 2017

COSECHA: 2017

VARIETADES: Corte de uvas 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc.

VIÑEDOS: Cabernet Sauvignon: Finca Las Corzuelas, Quilino-Norte de Córdoba, Finca Bonetto, Las Playas-Cruz del Eje y selección de fincas de Colonia Caroya. Cabernet Franc: Finca Las Corzuelas, Quilino.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Tradicional, selección de racimos, despalillado. Las dos variedades se envían con bayas enteras a tanques de acero inoxidable, maceración prefermentativa a 10°C durante 4 días, posterior fermentación a 24-28°C, maceración con remontajes y pisoneos manuales durante 25 días. Descube a barricas de 225 Lts de roble americano y francés.

CRIANZA: Durante 12 meses en barricas de primero, segundo y tercer uso.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí profundo. Aroma frutas negras y rojas, especiado, herbal y pimienta, acompañadas con las notas aportadas por su crianza en roble. En boca es fresco, de equilibrada acidez, especiado, con taninos dulces y maduros, de buena estructura y gran persistencia.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,50 %

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l

PH: 3,60

ACIDEZ TOTAL: 6,15 g/l

PRODUCCIÓN: Partida Limitada de 8.000 botellas.

SERVICIO: Entre 16-18°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGR.: Daniela Mansilla