

Cabernet Sauvignon / 2022

Uvas

100% Cabernet Sauvignon.

Denominacion de Origen

Agrelo - Luján De Cuyo - Mendoza. Argentina.

Rendimiento de Viñedo

70 quintales / Ha.

Madurez en Barricas

20% de los componentes de este vino han sido envejecidos por 16 meses en barricas nuevas de roble francés y 80% en barricas de roble francés de 2do y 3er uso.

Viñedos

El viñedo destinado a nuestro 4000 Gran Reserva Cabernet Sauvignon está ubicado en la zona de Agrelo, dentro del departamento de Luján De Cuyo, Mendoza. Este viñedo se encuentra en el lado este de nuestra propiedad, muy cercano a la bodega. Sobre espaldero alto formado con cordón pitoneado, se ubica sobre un suelo con un único perfil franco (8% arcilla, 17% limo y 75% arena).

Cosecha

La vendimia 2022 fue sin lugar a dudas cualitativa, con tintos y blancos frescos y expresivos. La temporada, sin embargo, fue por demás desafiante.

Fue una vendimia precedida por un invierno y primavera muy secos, se presentaron heladas tardías en octubre y noviembre -tan tardía como 17 de Noviembre- que terminaron impactando negativamente sobre los rendimientos esperados. Los meses de diciembre y enero fueron inusualmente frescos y las lluvias resultaron importantes en el último mes del año.

En enero cambió el ciclo: lo que hasta allí venía acelerado para primavera, comenzó a ralentizarse presentando curvas con menor acumulación grados-días.

Con un febrero lluvioso y un comienzo de marzo cálido se avizoraba la lenta maduración de las tintas, que consiguieron alcanzar un año perfecto.

Entre el 30 y el 31 de marzo nuevamente la helada castigó con intensidad al Valle de Uco y en menor medida los valles de Primera Zona, obligando a acelerar las recolecciones para evitar pérdidas cualitativas en la fruta.

Sin dudas fué una campaña que destaca por la calidad de sus vinos, que llevan la impronta de la capacidad de adaptación y la experiencia de nuestro equipo técnico. La gestión eficiente de los recursos y la toma de decisiones oportunas fueron cruciales para superar las adversidades y asegurar una cosecha exitosa.

Vinificación

Las uvas son obtenidas de nuestro viñedo en Agrelo (cuarteles N° 4 y 5), donde se trabajan las plantas para obtener no más de 80 qq/ha. Los racimos son seleccionados desde el momento de la cosecha, para luego volver a seleccionarlos en bodega antes de ser despalillados. La uva obtenida del despalillado se selecciona nuevamente, cuidando de no dejar pasar la uva deshidratada, uva verde o cualquier trozo de hoja. Vinos elaborados con sumo cuidado en cada una de las operaciones unitarias, selección de racimos, granos, encubado por gravedad, control de temperaturas. La fermentación tuvo lugar en piletas de concreto. Las temperaturas de fermentación no superaron los 26°C. El proceso de fermentación maloláctica se produce en barricas.

Nota de Cata

Con tonos de color rojos violáceo; su nariz recuerda a pimienta negra, cardamomo, tomillo, pimienta Jamaica, regaliz, caramelo, pan tostado. Su boca es fresca, filosa con una excelente experiencia de jugosidad y tensión.



Análisis Básico

| | |
|-------------------|----------|
| Alcohol | 14,0 % |
| pH | 3,7 |
| Acidez Total (AT) | 5,80 g/l |