



*Budeguer*

AGRELO / MENDOZA

# PARTIDA LIMITADA

## Cabernet Sauvignon Natural / 2023

---

### Concepto y Búsqueda

El concepto de sustentabilidad adoptado por la bodega a partir de 2018, nos ha llevado a transitar por nuevos senderos. Y desde el 2021 el camino de los vinos naturales se abrió paso, ofreciendo un horizonte nuevo para nuestra enología. Nacidos de nuestro viñedo de manejo orgánico de Agrelo, expresamos con estos vinos la pureza del terroir.

---

### Composición

100% Cabernet Sauvignon.

---

### Viñedos

Agrelo, Luján de Cuyo - Mendoza. **MANEJO ORGÁNICO.**

---

### Suelo

Se observa un único perfil de suelo franco (8% arcilla, 17% limo y 75% arena) explorado completamente por las raíces. La calicata realizada de 1,6 m de profundidad no muestra variación en su composición.

---

### Cosecha

Las uvas fueron cosechadas el 16 de Marzo del 2023, en cajas de 18 Kg.

---

### Vinificación

Vino elaborado con mínima intervención en su proceso de obtención. No posee agregados (sin adición de sulfitos en ninguna etapa de la vinificación). Su fermentación natural, con levaduras indígenas, fue llevada a cabo en roll de acero inoxidable de 1000 litros. Se realizaron de dos a tres rotaciones diarias para homogeneizar temperaturas y una suave extracción sin intervención física mecánica.

---

### Envejecimiento

Terminado el proceso de fermentación se limpia de borras gruesas para luego ser fraccionado con el fin de preservar sus características y cuidar su evolución.

---

### Nota de Cata

Concentración media con su color característico rojo violáceo. De aromas francos y notables; vino de mínima intervención en donde destacan las hierbas, especias, hojas de tomate, entre otros. Su boca al igual que su nariz es franca y honesta, con un buen centro de boca y taninos de buena personalidad.

---

### Observaciones

VINO FILTRADO.

---

### Botellas producidas

1844

---