

BUDEGUER PATRIMONIO

DESCRIPCIÓN

Patrimonio Budeguer es una línea de vinos con una personalidad única, fiel reflejo del sentido de lugar y el arte enológico del assemblage.

En la elaboración, con uvas provenientes de Agrelo en Luján de Cuyo (Cabernet Sauvignon) y Chacayes en Valle de Uco (Cabernet Franc), los varietales son fermentados en forma separada, con procesos tradicionales y trabajos de mínima intervención.

En la crianza, con un mínimo de 4 años entre madera y botella, utilizamos barricas de 225 litros de roble francés, nuevas y usadas. Una construcción larga y compleja de los vinos, pero a la vez maravillosa, donde según va pasando el tiempo, va ganando en infinidad de matices, precisión, textura y profundidad.

El vino, de color rojo granate, en nariz ofrece grosella negra y frambuesa, ambas frutas frescas y confitadas, con notas balsámicas y un fondo de cedro. Intenso y jugoso en boca con taninos de grano fino, la frescura alarga los sabores antes del final. Un vino elegante y sabroso.

DATOS

Grado alcohólico:	14,00%	
Variedad	80% Cabernet Sauvignon	20% Cabernet Franc
Edad media del viñedo	12 años	20 años
Superficie del viñedo	2,5 has	1,4 has
Marco de plantación	4.350 plantas/ha	5.500 plantas/ha
Altitud	951 msn	1100 msn
Rendimiento	7.500 kg/ha	8.000 kg/ha
Vendimia	Manual en cajas de 18 kg el 6 de Abril	Manual en cajas de 18 kg el 28 de Marzo

CICLO DE VIÑA

Luego de años difíciles podemos decir que nos encontramos con una clásica cosecha Mendocina. La vendimia 2018 se caracterizó por ser una cosecha seca, fresca, soleada. Las bajas precipitaciones dieron lugar a una óptima sanidad. Aunque algunas regiones del Valle de Uco y Luján de Cuyo sintieron el rigor de las heladas de octubre, nada afectó los rindes y mucho menos la calidad. Enero y febrero presentaron temperaturas medias dentro de los promedios históricos con precipitaciones por debajo de la habitual y esto definió una marcha favorable para la vendimia, que se acercó a niveles históricos de producción. Este escenario aportó fruta sana equilibrada y con taninos suaves y sedosos.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 20 años si se conserva en óptimas condiciones: 12 - 14 °C / 54 - 57 °F y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumir a 18 °C / 64 °F.

PRODUCCIÓN: 3.339 Botellas. FECHA DE EMBOTELLADO: Dic - 2019



Budeguer

AGRELO / MENDOZA