

SIETE FINCAS
CABERNET SAUVIGNON 2020

VARIEDAD 100% Cabernet Sauvignon 🍷 **COSECHA** 2020



VIÑEDOS Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

ALTURA 1100 msnm

CLIMA Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14° C con gran cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15° C, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

REPORTE DE COSECHA La primavera y el verano fueron los más cálidos de los últimos años. La cosecha se realizó días antes de lo habitual y se obtuvieron uvas de excelente calidad y sanidad. Hubo una reducción general de los rendimientos que se ven reflejados en una extraordinaria concentración, textura y equilibrada acidez.

FECHA DE COSECHA 05/03/2020 – 13/03/2020

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 19 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero bajo

SUELO De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

RENDIMIENTO HECTÁREA 80–90 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 3 días de maceración en frío y 21 días a 24°–26° C

CRIANZA 6 meses en barrica de roble francés

🍷 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 14,2 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL 3,46 grs/l

PH 3,4

ACIDEZ TOTAL 5,9 grs/l

CORCHO Compuesto DIAM

GUARDA 3 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 15.000 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA Rojo rubí con destellos negros. Brillante.

NARIZ Marcada intensidad aromática de frutos maduros y especias; notas de pimienta negra, aguaribay y cuero.

BOCA Buena entrada en boca. Carnoso y elegante. Notas especiadas como pimienta roja y pimienta negra, taninos intensos y amables. Buen final frutado.



MARIDAJE

Ideal para acompañar con carnes rojas a la parrilla, lomo a la pimienta, carnes de caza y queso roquefort. Se aconseja servir a 18° C.