

GRAZIE MILLE

VINOS DE DISEÑO



LINEA: LIBERTAD

Variedad: CABERNET FRANC-RESERVA

Geografía del Viñedo: La Consulta, Paraje Altamira. San Carlos-Mendoza-Argentina

Región **Sur del Valle de Uco**, delimitada por el río Tunuyán. Se ubica entre los 950 a 1200 msnm. Clima árido, promedio/año 250mm de precipitaciones, de gran amplitud térmica, con diferencias de hasta 15°C entre el día y la noche. La no presencia de la pre-cordillera, la caracteriza, por la diversidad de sus suelos en cortas distancias. En **Paraje Altamira**, se observa claramente grandes rocas y piedras redondeadas de diferentes tamaños recubiertas de Calcio (Caliza), que constituyen sus suelos, típico de la parte inicial del Cono Aluvial., Esta conjunción entre características del suelo y condiciones climáticas, distinguen cualitativamente a sus uvas, y caracterizan sus vinos que la definen y diferencian de otras regiones.

Superficie: 3 hectáreas plantadas en 2005. Canopia en espaldera-Poda Sistema Guyot-Riego por goteo-Densidad 3910 plantas/Ha-Vid pie franco

Rendimiento: 8000 Kg/Ha

Elaboración: los racimos pasan por una selección de calidad antes de ir a la despalilladora que separa la baya del raquis(escobajo). Esas bayas se reciben en Tanques de Acero Inoxidable, el 10% del jugo (mosto) se extrae para aumentar la superficie de contacto entre sólidos y líquidos (sangría), de esta manera aumenta la concentración de sabores y aromas (procesos de maceración y extracción). La fermentación ocurre de manera espontánea, controlando durante los días los rangos de temperatura. Todas estas técnicas realizadas, exponen las tipicidades de la variedad (aromas, sabores, intensidad del color), e identidad de terroir.

Maduración: el nuevo vino se coloca en barricas de roble, durante 12 meses. Este paso permite otorgarle a este vino Reserva, elegancia, sedosidad y complejidad. Manteniendo su carácter mineral de origen Luego de este tiempo de maduración se embotella y se guarda en reposo a temperatura controlada en bodega hasta su comercialización.

Datos Analíticos: Alcohol 13.9% - Azúcares residuales 2,20 g/l - Acidez total 5,45 g/l - Envase 750 ml – Año 2018

Notas de Cata: de color rojo rubí con destellos morados brillantes. Aromas a cereza y mora, con matices a pimienta negra y cuero. En el paladar, los taninos dulces y redondeados aportan armonía a este vino de cuerpo completo. Final elegante y complejo

Temperatura óptima de servicio: 16 °C/60 °F