

## LOS CLOP RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2013

### NOTAS TÉCNICAS

#### Cosecha

Composición varietal: 100 % Cabernet Sauvignon  
Apelación: 50 % Lunlunta, Maipú- 50 % Agrelo, Luján de Cuyo

#### Viñedo

**Edad** cultivado en 1996 (Lunlunta)-2000 (Agrelo)

**Altura** 750 msnm (Lunlunta) - 1000 msnm (Agrelo)

**Tipo de Suelo** Franco arenoso con zonas pedregosas (Lunlunta)-Franco arenoso limoso (Agrelo)

**Clima** Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año

**Conducción** Espaldero Alto

**Irrigación** por goteo (Lunlunta)-a manto (Agrelo)

**Fecha de Cosecha** 1<sup>a</sup> quincena de Abril

**Rendimiento** 80 qq/hectárea

### VINIFICACIÓN

Cosecha manual en cajas de 18 Kg. Se seleccionan racimos y granos. Maceración en frío a 7-8 °C durante 4 días. Su fermentación es clásica con levaduras indígenas a una temperatura de 27-28 °C. Luego se hace la fermentación maloláctica y se añeja en roble francés de primer uso durante 6 meses.

### NOTA DE CATA

Presenta un color rojo granate con tonos violáceos y negros. Muy expresivo en nariz donde se encuentran notas a pimienta, cassis, mermeladas de frutos rojos, acompañadas con notas a vainilla, café, cuero, tabaco y especias. En boca sus taninos dulces y redondos, hacen que sea persistente, agradable y de excelente estructura y complejidad.

### DATOS TÉCNICOS

**Alcohol** 14%

**Azúcar** 2 g/L

**Acidez Total** 5,5 g/L

**pH** 3,63

#### Maridaje

Carnes asadas, carnes rojas, cordero, comidas con salsas fuertes

**Temperatura de servicio** 17 - 19 °C

**Potencial de guarda** 5 años.

