

LOS CLOP RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2014

NOTAS TÉCNICAS

Cosecha

Composición varietal: 100 % Cabernet Sauvignon
Apelación: 15 % Lunlunta, Maipú- 85 % 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 1ª 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, acomplexadas 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.

