

LOS CLOP RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2015

NOTAS TÉCNICAS

Cosecha

Composición varietal: 100 % Cabernet Sauvignon
Apelación: 10 % Agua Amarga, Tunuyán - 90 % Paraje Altamira, San Carlos

Viñedo

Edad cultivado en 1.989 (Agua Amarga)-2.003 (Paraje Altamira)
Altura 1.100 msnm (Agua Amarga) - 1.070 msnm (Paraje Altamira)
Tipo de Suelo Franco arenoso profundo (Agua Amarga)- Arenoso con canto rodado en superficie. Alta presencia de calcáreo en la roca presente(Paraje Altamira)
Clima Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año
Conducción Espaldero Alto
Irrigación por goteo (Lunlunta)-a manto (Agreglo)
Fecha de Cosecha 2ª quincena de Abril
Rendimiento 70 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, casis, 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 2,69 g/L
Acidez Total 5,95 g/L
pH 3,49
Maridaje
Carnes asadas, carnes rojas, cordero, comidas con salsas fuertes
Temperatura de servicio 17 - 19 °C
Potencial de guarda 5 años.

