

## LOS CLOP

CABERNET SAUVIGNON 2015

### NOTAS TÉCNICAS

#### Cosecha

Composición varietal: 100 % Cabernet Sauvignon

Apelación: Coquimbito, Maipú-Mendoza

#### Viñedo

**Edad** cultivado en 1996

**Altura** 750 msnm

**Tipo de Suelo** Franco arenoso con zonas pedregosas

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

**Conducción** Espaldero Alto

**Irrigación** Tradicional por surcos.

**Fecha de Cosecha** 1ª quincena de Abril

**Rendimiento** 85 qq/hectárea

### VINIFICACIÓN

Cosecha manual en bines de 300 Kg. Se seleccionan racimos y granos. Maceración en frío a 7-8 °C durante 4 días. Su fermentación es clásica a una temperatura de 27-28 °C. Luego se hace la fermentación maloláctica parcial con bacterias indígenas.

### NOTA DE CATA

Su color es rojo granate con tonos violáceos. Su nariz es muy compleja, donde se encuentran notas a pimienta, casis, mermeladas de frutos rojos, acompañadas con notas a cuero, tabaco y especias. En boca presenta taninos dulces y redondos, con final de boca persistente y agradable.

### DATOS TÉCNICOS

**Alcohol** 14%

**Azúcar** 2 g/L

**Acidez Total** 5,59 g/L

**pH** 3,60

#### Maridaje

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

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

**Potencial de guarda** 2 años.

