

LOS CLOP

CABERNET SAUVIGNON 2017

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 2,85 g/L

Acidez Total 6,05 g/L

pH 3,50

Maridaje

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

Temperatura de servicio 17 - 19 °C

Potencial de guarda 2 años.

