

LOS CLOP RESERVA

CABERNET SAUVIGNON 2015

PARAJE ALTAMIRA

NOTAS TÉCNICAS

Composición varietal: 100 % Cabernet Sauvignon

Apelación: Paraje Altamira, San Carlos

Viñedo

Edad 2.003

Altura 1.070 msnm

Tipo de Suelo Arenoso con canto rodado en superficie. Alta presencia de calcáreo en la roca presente.

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

Conducción Espaldero Alto

Irrigación Por goteo

Fecha de Cosecha 2ª quincena de Abril

Rendimiento 70 qq/hectárea

VINIFICACIÓN

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, 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.

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, 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

Producción anual 150.000 botellas

