

LOS CLOP

CABERNET SAUVIGNON 2018

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 13,8%

Azúcar 3,76 g/L

Acidez Total 5,02 g/L

pH 3,6

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

Temperatura de servicio 17 – 19 °C

Potencial de guarda 2 años

Producción anual 55 000 botellas

