Pareaje Cabernet Sauvignon Altamira

Notas Técnicas

Cosecha:
Composición varietal: 100 % Cabernet Sauvignon
Apelación: 100 % Paraje Altamira, San Carlos

Viñedo
Edad: cultivado en 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
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 12 meses.
Nota de cata
Su color rojo granate con tonos negros es muy atractivo. En nariz se destacan notas a pimiento, casis, eucaliptus, mermeladas de frutos rojos, acomplejadas con notas a grafito, muy mineral. Su crianza en roble francés aporta notas a , café, tabaco y especias. En boca es estructurado y complejo, pero de taninos redondos y equilibrados, de gran potencia y persistencia.

Datos técnicos
Alcohol: 14,30%
Azúcar: 2,40 g/L
Acidez Total: 5,98 g/L
pH: 3,45

Maridaje
Carnes asadas
Carnes rojas
Cordero
Comidas con salsas fuertes

Temperatura de servicio: 17 – 19 ºC
Potencial de guarda: 5 años.
Producción anual: 20.000 botellas

Ruta Provincial 50 y Cervantes, Maipú, Mendoza, Argentina | Tel: +54 (261) 4921615 clopwines clopwines | clopwines.com | info@clopwines.com

Paraje Altamira Cabernet Sauvignon

Fact sheet

Vintage:
Varietal composition: 100% Cabernet Sauvignon
Appellation: 100 % Paraje Altamira, San Carlos

Vineyard:
Year planted: 2003
Altitude: 1070 masl
Soil: Sandy with stones on the surface. Significant calcareous presence.
Climate: Annual average rainfall of 180 millimeters, 310 annual days of sunshine
Trellising: High Vertical Shoot Position
Irrigation: Drip irrigation
Harvest Date: 2nd fortnight of April
Yield: 7000 kg per hectare

Vinification:
Hand-picked in 18kg cases. Selection of clusters and berries. Cold fermentation between 7° and 8°C for 4 days. Classic fermentation with indigenous yeast between 27° and 28°C. Malolactic fermentation followed by aging in first-use-French-oak barrels during 12 months.

Tasting Notes:
Deep red color with purple and black hues. Expressive nose of bell pepper, cassis, eucalyptus, red fruit jam with graphite notes, very minerally. Its aging in oak adds notes of vanilla, coffee, tobacco and spices. In the mouth, its sweet and round tannins make it persistent and pleasant with an exceptional structure and complexity.

Technical Data:
Alcohol: 14.3%
Sugar: 2.40g/L
Total Acidity: 5.98 g/L
pH: 3.45
Serving Temperature: 17-19 ºC
Aging potential: 5 years
Annual Production: 20,000 bottles

Pairing:
Roasted meat
Red meat
Lamb
Rich sauces

Ruta Provincial 50 y Cervantes, Maipú, Mendoza, Argentina | Tel: +54 (261) 4921615 clopwines clopwines | clopwines.com | info@clopwines.com

Pareaje Cabernet Sauvignon Altamira

Cosecha 2015
Decanter: **97**

Cosecha 2016
James Suckling: **94**
Tim Atkin: **90**
Tanzer: **90**

Cosecha 2017
James Suckling: **93**
Parker: **90**

Cosecha 2019
James Suckling: **93**

CLOP
WINES

Ruta Provincial 50 y Cervantes, Maipú, Mendoza, Argentina | Tel: +54 (261) 4921615 clopwines clopwines | clopwines.com | info@clopwines.com