

Los Clop Reserva Cabernet Sauvignon

Notas Técnicas

Variedad: 100 % Cabernet Sauvignon.

Origen: 100 % Agrelo, Luján de Cuyo.

Viñedo:

Edad del Viñedo: implantado en el año 1.998.

Altura del Viñedo: 1000 msnm

Tipo de Suelo: Franco arenoso limoso con zonas pedregosas

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

Conducción: Espaldero Alto

Irrigación: Tradicional por surcos.

Rendimiento: 85 qq/ha Agrelo

Crianza:

Barrica: 12 meses en roble francés de segundo y tercer uso.

Botella: 7 meses.

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 segundo y tercer uso durante 12 meses.

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: 2,69 g/L

Acidez Total: 5,95 g/L

pH: 3,49

Maridaje

Carnes asadas

Carnes rojas

Cordero

Comidas con salsas fuertes

Temperatura de servicio: 17 – 19 °C

Potencial de guarda: 5 años.

Producción anual: 50.000 botellas

