

CICLOS

CABERNET SAUVIGNON



ORIGEN:

Valles Calchaquíes, Argentina

TERRUÑO:

Suelos pobres y pedregosos de alta montaña andina, gran amplitud térmica entre el día (cálido) y la noche (fresca).

Alta exposición solar con 300 días al año.

Clima seco y ventoso con 120mm de lluvia al año y un promedio de 15° C de humedad.

VARIEDAD:

100% Cabernet Sauvignon

COSECHA:

Última semana de marzo

ELABORACIÓN:

Los vinos Ciclos Varietales están orientados a tener una alta fineza y gran complejidad.

Este objetivo se prepara desde los viñedos buscando uvas de gran concentración, granos pequeños, plantas equilibradas. La elección del día de cosecha es analizada cuidadosamente y una vez logrado su punto óptimo de madurez, cuidando todos los detalles se recolectan los frutos y comienzan los procesos de elaboración.

Utilización de frío desde la llegada de la uva a la Bodega, (intercambiador de vendimia).

Fermentaciones pre-fermentativas a 5°C – Trabajos suaves durante la fermentación alcohólica -

utilización de levaduras seleccionadas – temperaturas de fermentación entre 24°C y 26°C

El 80% del vino es descubierto a barricas nuevas y de segundo uso de roble Francés y Americano, donde realiza la fermentación maloláctica, finalizada esta y luego de un trasiego, retorna a las mismas barricas donde reposará y madurará durante 15 meses. El 20% restante se conserva en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA



Rojo con reflejos rubíes y con leves notas tejas. Profundo, oscuro, limpio y brillante.

Lágrimas coloreadas formadas en la copa denotan una muy buena estructura y concentración.



Especiado, se destaca la pimienta negra y los pimientos morrones. Roble, dulce de casis. Buen balance. Característico Cabernet de los Valles Calchaquíes.



Buena entrada, Taninos maduros de gran envergadura. Armónico y equilibrado con percepción de frutas negras. Buen equilibrio entre el roble y la fruta varietal. Vino de persistencia larga y muy elegante.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez	PH
14 % alc/vol	2,80 grs. / lt.	6,15 grs. /lt.	3.70



VALLES CALCHAQUÍES



EL ESTECO