

DON DAVID

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:

Fines de marzo y primer semana de abril.

ELABORACIÓN:

Los vinos Don David están orientados a tener una personalidad de alta fineza y gran complejidad. Esta característica es cuidada desde los viñedos buscando su punto óptimo de madurez de las uvas y cuidando todos los procesos de vinificación, desde la suave y seleccionada recolección de los frutos, su transporte y elaboración. Utilización de frío desde la llegada de la uva a bodega. Fermentaciones prefermentativas a 5°C – Trabajos suaves durante la fermentación alcohólica – utilización de levaduras seleccionadas – temperaturas de fermentación entre 26° y 28°C. El 70% del vino es llevado a barricas de roble americano y frances donde reposará durante 12 meses. El blend final se logra sumando el 30% restante de Cabernet Sauvignon conservado en tanques de acero inoxidable..

NOTAS DE CATA



Rojo rubí con muy leves notas tejas. Profundo, oscuro. Lágrimas coloreadas formadas en la copa que marcan una muy buena estructura.



Especiado, se destaca la pimienta y pimientos marrones. Humo, roble, algo de tabaco. Persistente. Característico cabernet de los valles.



Taninos de gran envergadura, maduros. Armónico con percepción de frutas negras y chocolate. Vino de persistencia larga y elegante.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azucar Residual	Acidez	PH
14 % alc/vol	3,0 grs. / lt.	5,85 grs. /lt.	3.60

