

AMARU

HIGH VINEYARDS

Cabernet Sauvignon

ORIGEN:

Valles Calchaqués, Argentina.

STORYLINE

Amaru es uno de los dioses de la cultura aborigen de los Valles Calchaqués. Esta criatura representada por una “serpiente volando” simboliza el agua que ofrece fertilidad a la tierra de los valles y hace la conexión entre los humanos y sus dioses.

TERROIR

Los Valles Calchaqués constituyen una sub-región ubicada en el noroeste de la Argentina. Ubicado a 1800 msnm, este terroir presenta características únicas. Los suelos arenosos aluvionales, la gran amplitud térmica y baja humedad de la región, y el riego por goteo con aguas provenientes de los Andes hacen que nuestros vinos se destaquen por su alta concentración de color, aromas y sabores y por su distintivo carácter frutal.

VARIEDAD

100 % Cabernet Sauvignon

ELABORACIÓN

- Uvas cosechadas manualmente en bins plásticos de 18 kg.
- Se eligen cuidadosamente los racimos más concentrados, de bayas pequeñas y medianas, para luego transportarlos a la bodega y comenzar el proceso de elaboración.
- Maceraciones pre-fermentativas a 8 °C en tanques de acero inoxidable.
- Utilización de levaduras nativas y seleccionadas para el proceso de fermentación.
- Maceraciones post-fermentativas durante un total de 30 días.
- La fermentación maloláctica tiene lugar en contacto con la madera.
- 70 % del vino es añejado en barricas de roble americano y francés durante 9 meses. El corte final se realiza con el 30 % restante, conservado en tanques de acero inoxidable sin paso por roble.

MARIDAJE

Ideal para acompañar platos de carnes rojas o de caza al disco, estofados y quesos duros.

NOTAS DE CATA



Rojo rubí, oscuro e intenso, con bordes color teja. Lágrimas moderadas.



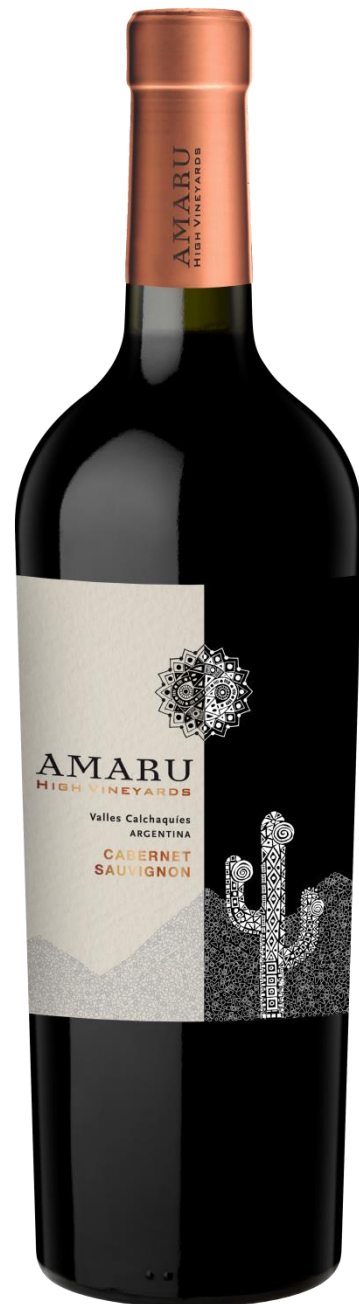
Especiado. Se destacan el ají rojo y el pimentón. Notas amaderadas de intensidad media y leves toques de tabaco. Persistente. Un típico Cabernet Sauvignon de los Valles Calchaqués.



Sofisticado y complejo, bien equilibrado, llena la boca con sus taninos maduros. En su equilibrio se destacan notas a hierbas, frutas y chocolate.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol:	Azúcar residual:	Acidez:	pH:
14,5%	3,50 g/l	6,00 g/l	3,80



VALLES CALCHAQUÉS



EL ESTECO