



CABERNET SAUVIGNON ORGÁNICO 2023



VARIEDADES

100% Cabernet Sauvignon.

ORIGEN

Finca Las Uvas, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDOS

FINCA DE LAS UVAS

ALTITUD : 3346 pies (1020 metros) sobre el nivel del mar

CARACTERÍSTICAS : Esta propiedad se caracteriza por una destacada pendiente Norte-Sur, no como es normal de oeste a este, dando características diferentes a sus vinos con buena intensidad colorimétrica, aroma intenso y buena estructura.

No sólo el Estado de Las Uvas está certificado como orgánico por la OIA, sino que todos los productos que utilizamos (levaduras, enzimas) están certificados como libres de OGM (organismos genéticamente modificados).

Las barricas de roble son sólo de primer uso (nuevas). El resto del proceso se lleva a cabo con la correspondiente trazabilidad desde el viñedo hasta el producto de la botella.

FERMENTACIÓN

La pre-maceración en frío tiene lugar a 8°C durante 5 días. Fermentado en tanques de acero inoxidable durante aproximadamente 10-14 días a 26/28°.

100% de fermentación maloláctica.

CRIANZA

Envejecido durante 8 meses en barriles de roble de primer uso.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO

6 años.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo granate intenso. Aromas y sabores de frutas rojas y negras frescas, con notas de cassis. El roble proporciona notas de vainilla y chocolate. En boca es untuoso, con taninos firmes, pero bien integrados. Final persistente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol 14.10 %

Acidez Total 5.46 g/l

PH 3.85

Ázucar Residual 3.63 g/l