



## FINCA LA LINDA Cabernet Sauvignon

Cosecha 2006.

Comuna de Luján de Cuyo, distante 15 km. al sur de la capital de Mendoza. Altitud 960 m. s.n.m., sobre la ladera Este de la montaña. Propietario del viñedo desde 1905.

### NOTAS DE CATA

De color rojo granate con tintes negruzcos. Se sienten aromas a blackberries, pimienta negra y mora. añejamiento en roble francés y americano. En boca es persistente, intenso, especiado, de taninos

### FICHA TECNICA

#### Clima

Seco, inviernos muy fríos, primaveras templadas, veranos frescos. Grandes diferencias térmicas entre el día y la noche. Temperatura media estival 22°C, y temperatura media invernal 6°C. Temperatura mínima en invierno - 6°C. Precipitación anual 197 mm.

#### Suelos

De origen aluvional. Calizos y arcillosos. Abundante limo. Poco profundos. Subsuelo de canto rodado y ripio. Buen drenaje. Inclinación 1,5% Oeste-Este y 1% Sur-Norte. Estas características le confieren fragancia y finura. Junto con el clima, este declive hacia el este provee las condiciones ideales para el cultivo de estas uvas, dándole a los vinos, mejores características y extractos varietales más intensos.

#### Crianza

De 3 a 4 meses en barricas de segundo uso.

#### Rendimiento

8000- 10000 kg/ ha. 56-70 hl/ ha.

#### Varietal

Cabernet Sauvignon 100%.

#### Potencial de Guarda

5 años.

#### Filtrado

Filtrado suave.

#### Servicio

Servir entre 16° y 18°C.

#### Análisis

Alcohol 13.80 % pH: 3.82 Acidez Total: 4.57 g/l Azúcar Residual 1.92 g/l

#### Maridajes

Carnes rojas - caza menor - Quesos duros.