

4+

ANDELUNA CABERNET SAUVIGNON 2009

Ubicación de los Viñedos

Las uvas utilizadas fueron extraídas en su totalidad de nuestros viñedos ubicados en Tupungato, Mendoza a más de 1300 m.s.n.m. Esta zona, gracias a su gran amplitud térmica, permite obtener vinos de gran intensidad en su color, y una importante expresión aromática y estructura. Ideal para vinos de guarda.

Viñedos

Los viñedos elegidos cuentan con un adecuado manejo del riego a través del sistema de goteo que aporta la exacta cantidad de agua que necesita la planta. Realizamos un manejo de la canopia con un rendimiento por hectárea menor a 10.000 kg. Los racimos se caracterizan por tener granos pequeños y poseen una adecuada exposición al sol para preservar las características aromáticas.

Enólogo Principal

Silvio Alberto

Enólogo Consultor

Michel Rolland

Vinificación

Selección de granos en forma manual. Maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas. Fermentación por medio de levaduras seleccionadas en vasijas de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 26°C. Tres remontajes diarios y de uno a dos delestaje por día. Posteriormente, 100% del vino reposó en barricas de roble Francés y Americano por un periodo de 6 meses para luego ser estibado en botellas por un mínimo de 6 meses.

Datos Técnicos

Alcohol 14.7 %
Azúcar residual 2.00 g/l
Acidez Total 5,80 g/l
PH 3.75

Notas de Cata

De tonos rojos violáceos, con aromas a pimientos rojos maduros, pimienta negra y frutos rojos, complejo con notas a tabaco y chocolate, extraídos de su crianza en barricas. Equilibrado, pleno de cuerpo, bien estructurado y con presencia de taninos dulces otorgados por su madurez.

Servir a 16° .



PREMIOS & RATINGS

Decanter  SILVER MEDAL | Vint. 2007

WINE ENTHUSIAST **88pts.** *Best Buy for the Penny Wise* | Vint. 2003

Wine Spectator **87pts.** | Vint. 2004

Decanter  BRONZE MEDAL | Vint. 2005

OFICINA COMERCIAL: 9 de Julio 921 piso 1 oficina 33, Ciudad. Mendoza, Tel. 54 261 4299 299
BODEGA: Ruta Provincial 89 s/n. km 11 Gualtallary, Tupungato. Mendoza
CONTACTO: info@andeluna.com.ar | www.andeluna.com.ar

1) Filé grelhado com fettuccini ao creme de grana padano.
2) Filhote grelhado em crosta de amêndoas e risoto de amêndoas.
Jantar no Terra Madre em 19/07/2012, com a Turma dos Comunitários.