



R.J.VIÑEDOS



Joffré

EXPRESIONES DE TERROIR

CABERNET SAUVIGNON

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Año de Cosecha: 2015

Vendimia: Cosecha Manual segunda y tercera semana de Marzo.

Procedencia: Viñedos de Luján de Cuyo y Maipú. Altitud entre 740 y 900 m.s.n.m.

Ciclo Vegetativo: La temporada 2.014/15 se caracterizó por un invierno cálido y un verano fresco con lluvias superiores al promedio. Los viñedos establecidos sobre suelos bien drenados dieron vinos de gran calidad gracias a las temperaturas inferiores al promedio, mientras que aquellos situados en suelos más pesados requirieron grandes esfuerzos agronómicos en su manejo.

Rendimiento: Entre 10 y 15 ton/ha

Maceración: 2 a 3 días de maceración en frío, 12 a 15 días de maceración total

Fermentación Alcohólica: Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, en piletas de hormigón epoxicado.

Fermentación Maloláctica: Con bacterias indígenas

Notas de Degustación: Color rojo rubí intenso. Sus aromas son una conjunción exquisita de frutos rojos y especies como pimientos asados y hierbas silvestres. En boca es suave y con una textura tánica sutil de cuerpo medio. El final de boca es fresco y frutal.

Safra 2014. Jantar em 27/11/2016.