

10 Barricas

Gran Reserva CABERNET SAUVIGNON 2011

EDICIÓN
LIMITADA

BODEGA
SEPTIMA
MENDOZA • ARGENTINA

La selección de las mejores 10 barricas de la añada 2011, de nuestras mejores parcelas, dieron como resultado estos vinos tan personales y únicos. La edición limitada SEPTIMA Gran Reserva 10 Barricas Cabernet Sauvignon nace en el año 2008, cuando el equipo técnico de la bodega descubre 10 barricas del Cabernet Sauvignon que compone nuestro blend SEPTIMA Gran Reserva como excepcionales y de gran personalidad. Las primeras botellas son lanzadas al mercado en el año 2013.

Edición limitada en pequeñas cantidades.

LA BODEGA

Su nombre se debe a ser la séptima bodega del Grupo Codorniu, ubicada en la ruta 7 en Agrelo, Ruján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Comunica sus vinos a través de acciones elegantes proponiendo negocios rentables y a largo plazo. Perfecto equilibrio entre la herencia histórica, la innovación y la excelencia enológica.

VIÑEDOS Y VENDIMIA

La primavera 2010 se presentó con temperaturas normales, hasta la madrugada del 9 de noviembre. Ese día, una fuerte helada por irradiación afectó algunas zonas de Mendoza, provocando valores de temperatura inferiores a los 0°C en las zonas de suelo más bajas. Si bien esta helada produjo daños completos en algunos viñedos, no afectó en lo absoluto a otros muy cercanos, como el de SEPTIMA y así el rendimiento alcanzado fue muy bueno, llegando a un 20 - 30% mayor a la cosecha 2010.

Las bajas temperaturas demoraron el ciclo de maduración; de todas formas se alcanzó una madurez completa, inclusive en las variedades de ciclo vegetativo más largo, plantadas en zonas frías, como algunas zonas del Valle de Uco.

Las bajas temperaturas nocturnas ocasionaron que la respiración de ácido málico sucediera a una tasa muy baja, por lo que las uvas han madurado con una acidez mayor a lo normal, dando vinos naturalmente balanceados. La concentración de azúcar se alcanzó un poco más tarde y la intensidad aromática es notablemente más alta. La concentración de polifenoles es excelente, asociada a la eficiencia fotosintética.

ELABORACIÓN

Los racimos fueron cosechados a mano en cajas de 20 Kilos en horas tempranas de la madrugada y fueron sometidos a una minuciosa selección en una cinta vibratoria para separar los racimos de mejor calidad. Las uvas sin moler son enfriadas al llegar a la bodega donde se maceró el mosto obtenido para favorecer la extracción de polifenoles presentes en los orujos. La fermentación se condujo durante 15 días en barricas de roble francés de primer uso mediante la siembra de levaduras seleccionadas. Luego del descube el vino se mantuvo durante 24 meses en barricas. Este vino fue guardado en botellas durante 12 meses.

WINEMAKERS: PAULA BORGÓ - MERCEDES WILLINK
ING. AGRÓNOMO: ALEJANDRO LIVELLARA



DATOS TÉCNICOS

Variedad: 100%
Cabernet Sauvignon.

Año: 2011

Región: Luján de Cuyo
(Agrelo 1.050 m.a.n.m.)
Finca SEPTIMA.

Grado Alcohólico: 14.8

Azúcares Residuales: 3

Acidez Total: 5.8

NOTA DE CATA

Vista:

Rojo profundo.

Nariz:

Complejo de gran tipicidad y muy intenso. Notas minerales y mentoladas, lácteos, aromas de crianza de elegante evolución.

El roble francés realza la nariz aportando notas de tostado, coco y café sin perder la tipicidad varietal.

Boca:

Taninos suaves de gran cuerpo. Untuoso y bien estructurado. Los sabores provenientes de la madera de crianza están integrados a la tipicidad de la fruta logrando una boca armoniosa, sumamente equilibrada y de larga persistencia.

Temperatura de Servicio: 16°

Maridaje:

Ideal para acompañar carnes vacunas y de caza como ciervo y jabalí en cocciones complejas como guisos, curantos o a la cruz.

Potencial de Guarda: 15 años.

BODEGAS Y VIÑEDOS
CODORNIU RAVENTÓS
DESDE 1551



Pasión y respeto por la tierra.

Safrá 2011. Almoço em 24/04/2017. Bodega Séptima Codorniu, Mendoza.