

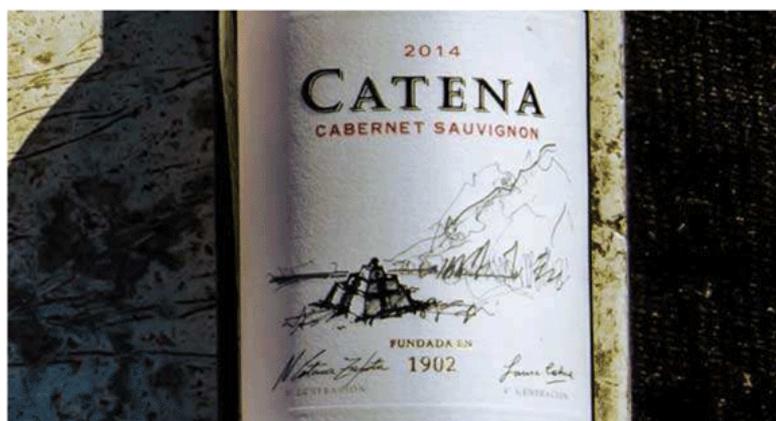
Catena Cabernet Sauvignon 2011

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Los vinos Catena son el resultado de cortes especiales de diferentes viñedos de la familia Catena, elaborados por Laura Catena, cuarta generación de viticultores, y Alejandro Vigil, Enólogo Jefe de Catena Zapata. Si bien los vinos Catena pueden consumirse en el momento de su lanzamiento, han demostrado tener un maravilloso potencial de guarda, de entre diez y veinte años. Luego de varias décadas de estudio e investigación de los diferentes microclimas de altura de Mendoza, la familia Catena ha identificado las mejores zonas para la plantación de los viñedos de la familia. Este vino, corte de dichos viñedos históricos, es un Cabernet Sauvignon de carácter único, de excelente tipicidad, balance y concentración.

VINIFICACIÓN

Maceración en frío durante 5 días. Fermentación en tanques de acero inoxidable durante 14 días y maceración post-fermentativa durante 27 a 32 días. Levaduras indígenas. Añejamiento: 12 a 14 meses en roble. Selección de roble en función del viñedo y las características de la cosecha. Barricas de primer, segundo y tercer uso.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 95% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Alcohol: 13.5%

Acidez Total: 5.8 gramos/litro

pH: 3.65

Sin clarificar ni filtrar.



 (<https://twitter.com/CatenaMalbec>)

 (<https://www.facebook.com/bodegacatenazapata>)

 (<https://www.instagram.com/catenawines/>)

 (<https://www.youtube.com/CatenaMalbec/>)

Safra 2011. Almoço em 01/10/2017.