



ALTA VISTA®

WINES

ESTATE PREMIUM CABERNET SAUVIGNON 2016

Fruto de nuestros terroirs de altura a más de 1000 msnm.
De producción propia, vinificación y crianza en nuestra bodega.



SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero alto.



DENSIDAD

5.000 plantas por hectárea.



RENDIMIENTO

9.000 kg/ha. (1 planta por botella).



SISTEMA DE PODA

Cordón pitoneado.
Poda corta (2 yemas por brote).



OBJETIVO DEL RIEGO

Manejo de la restricción para lograr concentración sin bloquear la madurez.



CRIANZA

50% del volumen en roble francés de tostado mediano a intenso, por 12 meses. Crianza en botella por 6 meses para redondear los taninos.

COMPOSICIÓN

100% Cabernet Sauvignon

VINIFICACIÓN

El 100% de la uva es cuidadosamente colocada sobre la doble mesa para selección de racimos y granos que luego son depositados por gravedad en piletas cúbicas de cemento epoxy de 110hl y 280hl. Se procede a una breve maceración pre-fermentativa en frío a 10° C para extraer precursores aromáticos y materia colorante. Se realizan limitados remontajes por períodos largos para conseguir un equilibrio entre antocianinas y taninos. Hay Fermentación maloláctica y por último una maceración post fermentativa mediana de 10 días para conseguir estructura y redondear taninos.

ORIGEN

Valle de Uco, Mendoza.

INFORMACIÓN TÉCNICA 2016

Alcohol	13.6 %
Azúcar	2.34 g/l
PH	3.61
Acidez Total	6.56 g/l

NOTA DE CATA

"Color rojo violáceo con reflejos rubí. En nariz es intenso, complejo, se destacan las notas herbáceas propias del varietal que recuerdan al pimienta verde. En boca es de amplia estructura con toda la concentración tánica que suele entregar el Cabernet perfectamente armonizada a los taninos del roble. Se recomienda beberlo fresco, entre 15°C y 16°C. Tiene un tiempo potencial de guarda de 7 años".