



www.fincaelorigen.com @fincaelorigen

FINCA EL ORIGEN
gran Reserva
 CABERNET SAUVIGNON
 VISTA FLORES SINGLE VINEYARD
 Valle de Uco - Mendoza
 ARGENTINA

Enólogo: Gonzalo Bertelsen

EL ORIGEN IMPORTA

*Vinos argentinos que respetan su origen.
 Vinos con principios.*

FINCA EL ORIGEN
gran Reserva
CABERNET SAUVIGNON 2016
 VISTA FLORES SINGLE VINEYARD

Un año con un verano húmedo que obligó a un manejo de la canopia más intenso y terminó ofreciendo vinos frescos, de menor alcohol y buena acidez.

Vendimia 2016

La cosecha 2016 estuvo marcada por el fenómeno del Niño, que dio lugar a un año frío y húmedo y dejó los rendimientos más bajos en 56 años. A pesar de las dificultades, nuestras vides se mantuvieron sanas gracias a que durante un año trabajamos en un meticuloso programa de desbrote y deshoje para favorecer la ventilación y prevenir enfermedades causadas por hongos. El resultado fueron excelentes vinos con alcoholes más bajos y una menor madurez fenólica que redundó en aromas más sutiles, cuerpo más ligero y niveles de acidez superiores.

Viñedos

Las uvas de este increíble vino de un único viñedo (*single vineyard*) provienen de la zona más alta de nuestra finca La Esperanza, ubicado en la terraza aluvional de Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco, a los pies de la cordillera de Los Andes (1.200 m.s.n.m). El suelo es franco arenoso con un alto nivel de canto rodado y rocas cubiertas de incrustaciones de calcio, que permiten un buen drenaje. Estas características ayudan a que las uvas tengan muy buena maduración e imposibilita la labranza por la abundante presencia de piedras. Su clima continental desértico de altura presenta una gran amplitud térmica. Los viñedos son saludables naturalmente debido a la profundidad del suelo, la aridez y las brizas cálidas y secas presentes en la primavera y el verano. Nuestro viñedo se encuentra ubicado en una de las zonas por excelencia para esta variedad, donde se desarrolla con

un perfil frutado, floral, fresco y con mucha mineralidad, tensión, elegancia y gran concentración.

Vinificación

El momento óptimo para comenzar la cosecha se determinó con un seguimiento cercano de la madurez de la fruta. Las uvas se seleccionaron manualmente durante la cosecha para garantizar que se utilizaran los racimos de mejor calidad. Una maceración corta de 3 días antecedió a los 14 días de fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, durante la cual se hicieron remontajes y pisoneos al sombrero para obtener una estructura más delicada. El tiempo total de maceración fue de 24 días. Luego, el vino se descubrió y se llevó a barricas de roble francés y americano (25 % nuevas) para su crianza durante 10 a 12 meses. La estiba en botella se extendió durante 6 meses.

Notas de cata

Fiel al estilo de los Gran Reserva de Finca el Origen, este Cabernet Sauvignon presenta un intenso color rojo rubí, contribuido por el Malbec (8%) y el Petit Vedot (6%). En nariz se destacan las frutas negras, mezcladas con notas vegetales. Las notas a menta peperina le dan una sensación fresca, y acompañan aromas a vainilla aportados por la barrica. En boca se mantiene fresco, y se destaca por una buena acidez, tensión, buen nervio, taninos agradables y con menor graduación alcohólica. Este Gran Reserva Cabernet Sauvignon es un verdadero representante de las características de la cosecha 2016.

ALC 13,5 %

pH 3,8

TA 5,92 g/L

Safrá 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.