



# FELINO

Cabernet Sauvignon

2016

VENDIMIA  
Cosecha manual  
23 de marzo a 13 de abril de 2017

COMPOSICIÓN VARIETAL  
100% Cabernet Sauvignon

APELACIÓN  
Valle de Uco  
& Luján de Cuyo

## VIÑEDO

Viñedos de Luján de Cuyo, Tupungato, Tunuyán y San Carlos. Altitud entre 703-1197 m.s.n.m. Clima semidesértico.

## CICLO VEGETATIVO

El inicio de temporada comenzó muy lluvioso extendiéndose hasta la cosecha, consecuencia del fenómeno de El Niño. Las temperaturas medias fueron más bajas que temporadas anteriores, en un atraso en la fenología de al menos 30 días sin precedentes para nuestra región. Enero y febrero fueron meses con precipitaciones registradas por encima de la media histórica. La cosecha se retrasó 3 semanas y se obtuvieron uvas de buena concentración y una marcada acidez natural.

## CRIANZA Y PUESTA EN BOTELLA

Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable de 8 y 18 toneladas. 10% en roble americano por 8 meses. Puesto en botella en febrero de 2017. Sin clarificar.

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De un profundo rojo rubí, cautiva con aromas a fruta roja madura y notas de tabaco, chocolate y especias como nuez moscada. Buena concentración en boca, redondo y suave. De largo final y retrogusto a frutas rojas.



MENDOZA • ARGENTINA  
VINACOBOS.COM

*Safra 2016. Jantar em 03/05/2019.*