



# FELINO

Cabernet Sauvignon

2017

## 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

Este ciclo se vio influenciado por La Niña y en consecuencia fue marcadamente más seco, en contraste con la temporada 2016. En primavera las temperaturas medias se situaron por debajo del promedio histórico, registrando cuatro eventos de heladas tardías que afectaron los rendimientos. Febrero comenzó fresco y lluvioso, lo que retrasó el inicio de la vendimia, comenzando finalmente el 16 de febrero. La cosecha se realizó en las ventanas del buen tiempo y pudimos cosechar uva de excelente calidad y condiciones de sanidad, finalizando el 20 de abril.

## CRianza Y PUESTA EN BOTELLA

Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable de 8 y 18 toneladas. Crianza en roble americano (10% nuevo) por 8 meses. Puesto en botella en febrero de 2018. Sin clarificar.

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De un profundo rojo rubí, en nariz otorga aromas a frutos de bosque, con notas especiadas. Buena concentración en boca, redondo, de taninos marcados que denotan madurez y equilibrio.



Safra 2017. Jantar no Terapia em 27/05/2019. Turma da La Vinia.