



R.J. VIÑEDOS

*Toffré*  
e HIJAS

## GRAN CABERNET SAUVIGNON

*Composición Varietal:* 100% Cabernet Sauvignon

*Año de Cosecha:* 2012

*Vendimia:* Cosecha Manual segunda y tercera semana de Abril.

*Procedencia:* Viñedos de Luján de Cuyo y Valle de Uco (Tupungato y Tunuyán). Altitud entre 900 y 1.050 m.s.n.m.

*Ciclo Vegetativo:* El ciclo 2.013/14 tuvo una primavera fresca con heladas tardías que impactaron en menores rendimientos. Enero fue muy caluroso y Febrero lluvioso. Entre Febrero y Abril las temperaturas fueron más bajas que el promedio permitiendo una madurez prolongada y completa con resultados muy satisfactorios en los parámetros enológicos.

*Rendimiento:* Entre 6 y 10 ton/ha

*Maceración:* 2 a 3 días de maceración en frío, desde 12 a 22 días dependiendo del viñedo.

*Fermentación Alcohólica:* Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, en piletas de hormigón epoxicado de 120 hl. (12.000 litros).

*Fermentación Maloláctica:* Con bacterias indígenas

*Añejamiento:* En barricas de roble Francés y Americano (segundo y tercer uso) el 50% del volumen por 10 a 11 meses, y vino en piletas 50%.

*Guarda en botella:* Permanecen en estiba 6 meses como mínimo.

*Notas de Degustación:* Intenso color rojo rubí. En nariz es complejo y elegante con un exquisito balance entre aromas frutales y el aporte del roble. Notas de frutos rojos como guindas, pimiento morrón, percepción mineral, y suave presencia de vainilla y caramelo. En boca los taninos son suaves y bien estructurados. En el retrogusto se reafirman con intensidad las percepciones olfativas. Es un vino largo, complejo y de buen cuerpo.



Safrá 2004. Jantar em 06/07/2019. Sopas Dr. Goulin.