



MUNDVS ALTO CABERNET SAUVIGNON 2006



Vindima: 2006

Variedade: Cabernet Sauvignon

Terroir: Luján de Cuyo - Mendoza - Argentina

Sistema de Produção: Espaladeira Simples

Densidade/ha: 4.000 plantas

Tipo de Poda: Cordão Esporonado

Carga de Gemas/ha: 33.000

Práticas Vitícolas: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

Colheita: Manual e seletiva.

Vinificação

- Colheita tardia – supermaturação das uvas - seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24º a 25ºC;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 15 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- Maturação em cave por 12 meses.

Visão: Límpido e brilhante, de coloração rubi escuro.

Olfato: Bouquet marcante lembrando aromas lácteos e geléia de amoras, combinando com o tostado proveniente das barricas de carvalho francês.

Paladar: Vinho complexo com taninos marcantes, bem estruturado, harmonioso e com final elegante.

Consumo: 16º a 18ºC.

Harmonização: Peixes assados, carnes brancas, carnes vermelhas e queijos de estrutura média.

Laudo Analítico

Álcool: 14,1%

Acidez Total: 6,0 g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,51g/l de ácido acético

Densidade: 0,994

Extrato Seco: 29,43g/l

SO₂ Total/Livre: 0,051 / 0,032 g/l

Açúcares totais em glicose: 2,2g/l

pH: 3,7

Jantar harmonizado no Bistrô da Villa em 07 de julho de 2011, com os Amigos do Arraial.