

TOMERO

TOMERO CABERNET SAUVIGNON 2018



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

Finca Don Antonio.

Apelación: Valle de Uco.

Sub - apelación: Los Árboles-Tunuyán.

TERROIR

Suelo de escasa profundidad, textura Franco- Arenoso, de baja fertilidad con presencia de piedras fragmentadas.

- › Riego: Por Goteo
- › Altura: 1.090 msnm
- › Año de Plantación: 2000
- › Tipo de Manejo: Canopia de mediana densidad, buscando proteger la fruta de la radiación solar directa, suelos sin labranza, conservando una cobertura de plantas autóctonas combinada con siembra de centeno.

VINIFICACIÓN

- › Fecha de Cosecha: primera semana de abril.
- › Cosecha realizada en cajas de 20 kilos.
- › Elaboración tradicional, maceración prefermentativa en frío durante 3 días, trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y pisoneos. Temperatura de Fermentación 25°C.
- › El 20% del corte se cría en Barricas de Roble Frances durante 6 meses y 80% restante en tanques de Acero Inoxidable por 9 meses.

NOTAS DE CATA

- › Color: profundo color púrpura con reflejos rojizos.
- › Aroma: en nariz se perciben notas de frutas rojas que recuerdan a casis, amalgamadas con las notas típicas de Cabernet Sauvignon a pimienta asado, pimentón dulce y pimienta rosa.
- › Boca: en boca es jugoso, de buena estructura, pero de final sedoso y largo.

DATOS TÉCNICOS

- › Alcohol: 14,8 %.
- › Acidez Total: 5,8 g/l.
- › Azúcares Reductores: 2,5 g/l.
- › pH: 3,58