

TOMERO



CABERNET SAUVIGNON 2023

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Cabernet Sauvignon

· VIÑEDOS ·

Finca Tomero.

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: Segunda 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 vino tuvo una crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso por 6 meses. El 80% del vino mientras tanto reposo en tanques de acero inoxidable.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Profundo color púrpura con reflejos rojizos.

› Aroma: En nariz se perciben notas de frutas rojas que recuerdan a cassis, amalgamadas con las notas típicas de Cabernet Sauvignon a pimiento asado, pimentón dulce y pimienta rosa.

› Boca: En bocas es jugoso, de buena estructura, pero de final sedoso y largo.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 14,1 %.

› Acidez Total: 5,80 g/l.

› Azúcares Reductores: 2,15 g/l.

› pH: 3,60