

# Don Nicanor

## CABERNET SAUVIGNON

2022



### VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

### VENDIMIA

Cosecha manual, fines de marzo y principios de abril de 2022. Se hace en dos momentos buscando frescura en la etapa temprana y madurez, y concentración en la etapa tardía.

### APELACIÓN

Valle de Uco y Luján de Cuyo, Mendoza

### VIÑEDO

Viñedos de Valle de Uco y Luján de Cuyo, a una altitud entre 1.000 y 1.200 m.s.n.m. respectivamente. Clima semidesértico.

### CICLO VEGETATIVO

Fue una cosecha desafiante debido a alguna helada tardía y a que enero y febrero fueron lluviosos, con lo cual debimos ser muy cuidadosos sobre todo con la sanidad de las uvas blancas. Sorteando esta primera etapa y como viene ocurriendo últimamente debido a rendimientos algo menores, las tintas se anticiparon de acuerdo a la región. Tuvimos una ventana de muy buena fruta, sana, con colores intensos y linda concentración. Luego, a fin de marzo, hubo una helada que complicó un poco la cosecha debiendo acelerar al máximo. Podemos decir que los vinos blancos son intensos en aromas, con mucha fruta y un poco más concentrados que en 2021. Los tintos son de excelente calidad.

### CRIANZA

Crianza en roble francés durante 12 meses para un porcentaje del vino

### NOTAS DE CATA

Vino intenso, de atractivo color rojo rubí. En nariz, expresa una combinación de fruta y especias. Se destacan las frutas negras como moras y cassis, y especias como pimienta negra y pimentón. Además, encontramos algunas notas de madera como cacao amargo, haciéndolo muy complejo. En boca se presenta con entrada dulce, taninos firmes y buen equilibrio y largo.

