

CABERNET SAUVIGNON

2023



VARIEDAD 100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN Mendoza, Argentina

CICLO VEGETATIVO

La temporada 2022-2023 tuvo varios eventos climáticos que provocaron una de las cosechas más bajas a nivel país de los últimos años.

El 8 de octubre y 1 de noviembre ocurrieron heladas fuertes y generalizadas, que provocaron daños en brotes nuevos y racimos, y mermas en los rendimientos por corrimiento al momento del cuaje.

Además, hubo tormentas con granizo durante diciembre, enero y febrero, lo que redujo aún más la producción de los viñedos.

Por último, las olas de calor con temperaturas máximas muy extremas en diciembre, enero y febrero, y con menos lluvia con respecto a temporadas anteriores, aceleraron la acumulación de azúcar en las bayas y adelantaron entre dos a tres semanas las fechas de cosecha tanto en variedades blancas como tintas.

CRIANZA

10 meses en contacto con madera de roble francés.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo rubí. En nariz, presenta buena tipicidad con aromas especiados como pimientos asados combiandos con frutos rojos maduros y confitura. Su paso por madera aporta suaves notas que recuerdan al cacao amargo. En boca es de entrada dulce, jugoso, con taninos texturados y un largo final.

