



CONDICIONES DE LA ZONA Y DE LA AÑADA

La materia prima utilizada para la elaboración de este gran vino fue extraída en su totalidad de nuestros viñedos ubicados en Alto Tupungato a 1300 metros.

Esta zona, gracias a su gran amplitud térmica, permite obtener vinos de gran intensidad en su color, como así también, una importante expresión aromática y estructura ideal para vinos de guarda.

VIÑEDOS

Los viñedos elegidos cuentan con un adecuado manejo del riego y de la canopia con un rendimiento por hectárea menor a 100 quintales. Los racimos se caracterizan por tener granos pequeños.

Las uvas son cosechadas a horas tempranas, manualmente y en bines, realizando una preselección en planta.

VINIFICACIÓN

Selección de granos en forma manual. Sangría del 10%, maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas, fermentación en vasijas de acero inoxidable a temperaturas controladas que oscilan los 26°C por medio de levaduras seleccionadas, tres remontajes diarios y de uno a dos delestaje por día.

Posteriormente, este varietal reposó en barricas de roble francés, por un período de 8 meses para luego ser estibado en botellas por 4 meses.

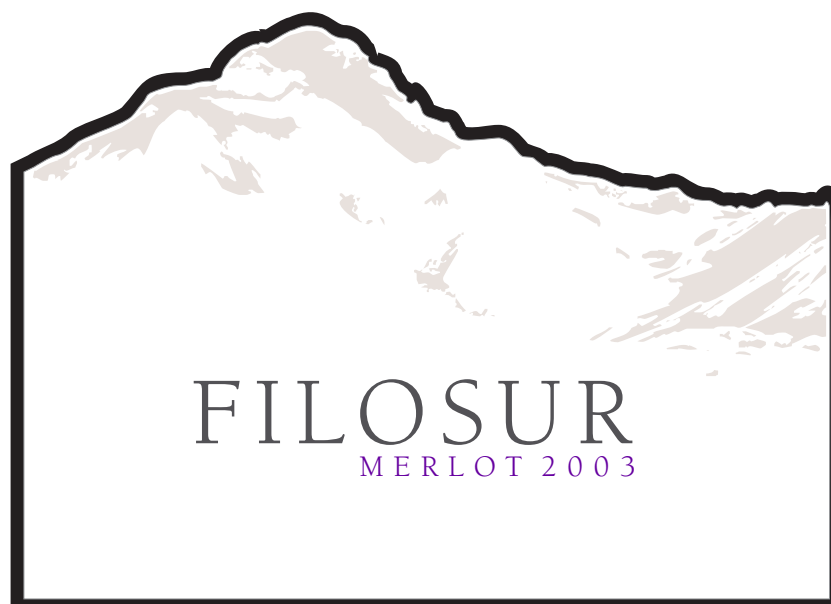
ANÁLISIS

Alcohol	14 %
Azúcar residual	1.80 g/l
Acidez Total	5,25 g/l
PH	3.72
Fecha de embotellado	Julio, 2004

NOTAS DE CATA

Gran intensidad de color y tintes violáceos. De aroma a moras, ciruelas y flores frescas, con delicadas notas de dulce de leche, tabaco y chocolate provenientes de su paso por barricas de roble francés por un periodo de ocho meses. Ingreso en boca dulce y equilibrado. De cuerpo y estructura media con presencia de taninos maduros.

Ideal para acompañar carnes asadas y pastas. Servir entre 16° y 18°.



CONDICIONES DE LA ZONA Y DE LA AÑADA

La materia prima utilizada para la elaboración de este gran vino fue extraída en su totalidad de nuestros viñedos ubicados en Alto Tupungato a 1300 metros.

Esta zona, gracias a su gran amplitud térmica, permite obtener vinos de gran intensidad en su color, como así también, una importante expresión aromática y estructura ideal para vinos de guarda.

VIÑEDOS

Los viñedos elegidos cuentan con un adecuado manejo del riego y de la canopia con un rendimiento por hectárea menor a 100 quintales. Los racimos se caracterizan por tener granos pequeños.

Las uvas son cosechadas a horas tempranas, manualmente y en bines, realizando una preselección en planta.

VINIFICACIÓN

Selección de granos en forma manual. Sangría del 10%, maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas, fermentación en vasijas de acero inoxidable a temperaturas controladas que oscilan los 26°C por medio de levaduras seleccionadas, tres remontajes diarios y de uno a dos delestaje por día.

Posteriormente, este varietal reposó en barricas de roble francés, por un período de 8 meses para luego ser estibado en botellas por 4 meses.

ANÁLISIS

Alcohol	14.5 %
Azúcar residual	1.80 g/l
Acidez Total	5,60 g/l
PH	3.70
Fecha de embotellado	Julio, 2004

NOTAS DE CATA

Gran intensidad de color, con un profundo tinte violáceo. Su aroma destaca notas especiadas de clavo de olor, hierbas suaves y moras que se amalgaman perfectamente con la vainilla, el chocolate y los ahumados, provenientes de su paso por barricas de roble francés por un periodo de ocho meses. Equilibrado en boca, de cuerpo y estructura media, con presencia de taninos dulces.

Ideal para acompañar pastas, carnes blancas y quesos frescos.

Servir entre 16° y 18°.



CONDICIONES DE LA ZONA Y DE LA AÑADA.

La materia prima utilizada para la elaboración de este gran vino fue extraída en su totalidad de nuestros viñedos de “Finca Don Ricardo”, ubicada en Alto Tupungato a más de 1300 mts de altura. Esta zona, gracias a su gran amplitud térmica, permite obtener vinos de gran intensidad en su color, como así también, una importante expresión aromática y estructura ideal para vinos de guarda.

VIÑEDOS

Los viñedos elegidos cuentan con un adecuado manejo del riego y de la canopia con un rendimiento por hectárea menor a 70 quintales. Los racimos se caracterizan por tener granos pequeños. Se realizó un estricto control polifenólico de concentración (antocianos y taninos) como así también una degustación diaria de los granos.

Las uvas Cabernet Sauvignon clon R5 fueron cosechadas a horas tempranas, manualmente y en bines, realizando una preselección en planta.

VINIFICACIÓN

Selección de granos en forma manual. Sangría del 20%, maceración pre - fermentativa a bajas temperaturas, fermentación en vasijas de acero inoxidable a temperaturas controladas que oscilan los 26° por medio de levaduras seleccionadas, tres remontajes diarios y de uno a dos delestage por día. Posteriormente, este reserva reposó en barricas de roble francés, por un período de 12 meses para luego ser estibado en botellas por 6 meses.

ANÁLISIS

Alcohol	14.7 %
Azúcar residual	1.70 g/l
Acidez Total	5,78 g/l
PH	3.60
Fecha de embotellado	Julio, 2004

NOTAS DEL AUTOR

Color rojo con tonos rubíes, de intenso aroma a pimienta, casis y guinda. Complejo y profundo con notas a tabaco, chocolate y ahumados provenientes de su paso por barricas de roble francés, de primer uso, por un periodo de 12 meses.

La concentración de fruta y taninos maduros le dan un final persistente.

Ideal para acompañar carnes de caza, cordero y pastas condimentadas.

Servir entre 16° y 18°.