

Kurt Heinlein

CABERNET SAUVIGNON 2018

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Cabernet Sauvignon
ORIGEN	Funckenhausen Vineyards, 25 de Mayo, San Rafael, Mendoza, Argentina. Parcela seleccionada CB08 caracterizada por un perfil de suelo franco arenoso que exhibe caliche cercano a la superficie (30 cm). 2018 fue una cosecha excepcional para nuestro Cabernet Sauvignon dada la expresión natural obtenida que resultó en racimos pequeños de bayas de tamaño muy reducido y por ende enorme potencial de extracción.
VIÑEDOS	Se ubican en 25 de Mayo, San Rafael a 850 msnm en una zona de clima semi-desértico que registra muy elevada amplitud térmica. Suelos franco-arenosos con presencia de arcilla y piedras, regados mediante riego por goteo con agua de deshielo proveniente del río Diamante. Viñedos de pie franco conducidos en espaldero alto a doble cordón pitoneado. El sistema de malla antigranizo que separa la tela de la canopía y la presencia de vientos constantes cooperan con la sanidad de nuestro viñedo.
COSECHA	Manual en cajas de 16 kg - 3era semana de Abril
ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none">-Arribo a la bodega: los racimos son cuidadosamente seleccionados, despallados y prensados-Maceración prefermentativa en frío por 3-5 días a temperaturas menores de 10°C-Fermentación: se lleva a cabo en pequeños taques de acero inoxidable durante 16-18 días a temperaturas controladas de 25-27°C-Maceración postfermentativa: 25 días-Fermentación maloláctica: espontánea-Crianza en barricas: se realizó en barricas de primer uso de roble francés durante 20 meses-Selección de barricas y armado del blend de barricas-Embotellado-Crianza en botella: se realizó por al menos 24 meses-Producción: 2196 botellas
ENÓLOGA	Jimena López
INGENIERO AGRÓNOMO	Aquiles Lucchini
NOTAS DE CATA	Vino de intenso color con matices rojizos. En la nariz se presenta complejo destacando notas a pimienta roja, especias, tabaco y regaliz. Llena la boca con su estructura y taninos maduros guiando la sensación hacia un final muy persistente. Recomendamos decantarlo al menos una hora antes de servirlo.

