

COMPOSICION VARIETAL 100% Cabernet Sauvignon

ORIGEN Funckenhausen Vineyards, 25 de Mayo - San Rafael - Mendoza, Argentina.

NUESTROS 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. Los viñedos están plantados sobre una colina favorecida por vientos constantes. El Cabernet Sauvignon seleccionado para esta línea de vinos se obtiene de una parcela caracterizada por un primer perfil de suelo de 120 cm de arena y arcilla que luego se mezclan con cantos rodados. Viñedos de pie franco que fueron plantados en 2003. Conducidos en espaldero alto a doble cordón pitoneado y regados mediante riego por goteo con agua de deshielo proveniente de la cordillera de los Andes. El rendimiento es de aprox. 8.000 kg/ha.

COSECHA Manual, en cajas de 16 kg. Primera semana de Abril.

ELABORACION

- Selección de racimos y despalillado.
- Fermentación: se realiza en tanques chicos de acero inoxidable a temperatura controlada (25°C - 28°C) con levaduras seleccionadas.
- Período de maceración: aproximadamente 14 días.
- Fermentación maloláctica: espontánea
- Crianza en barricas de roble: 30% del vino tiene crianza en roble francés durante 6 meses.
- Armado del corte con un 70% de vino sin crianza en madera.
- Leve filtrado previo a embotellado.

ENÓLOGA Jimena López

INGENIERO AGRÓNOMO Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA A la vista, se destaca un color rojo rubí intenso y profundo. En nariz presenta notas a pimienta y frutas negras. En boca se reafirman aromas y se perciben taninos maduros, cuerpo y final de persistencia media.

