

BODEGA ATAMISQUE®
TUPUNGATO-VALLE DE UCO

ATAMISQUE

CABERNET SAUVIGNON



Origen

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Viñedos

Altitud: 1.100 - 1.300 msnm. **Conducción**: Guyot doble.

Suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.

Riego: Por goteo.

Rendimiento: 50 qq/ha ~ 5.000 kg/ha.

Cosecha: Abril; manual y en cajas de 18 kgs.

Elaboración

Selección mediante doble cinta (racimos/bayas) y posterior encubado por gravedad (sin bombas). Maceración en frío (7°C) por 6 días; fermentación entre 25 y 28 °C en tanques de acero inoxidable con un estricto control de temperatura. Al fin de la fermentación se libera la temperatura a 30° C. Maceración postfermentativa de 10 días en contacto con los orujos (sombrero). Fermentación maloláctica natural y completa. 100% del vino posee crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés (Tarasaud-Demptos).

Datos Técnicos

Composición: 100% Cabernet Sauvignon.

Grado Alc.: 14,50 %/vol **Acidez**: 6,3 g/l.

Notas de Cata

Vista: Rojo profundo intenso.

Nariz: Mermelada de frutos rojos combinados con notas de pimientos y una destacada mineralidad.

Boca: Corpulento, muy estructurado, de taninos agradables; se caracteriza por el reencuentro muy amable en boca de una paleta de frutos rojos y especies, la larga crianza en barricas le aporta complejidad con descriptores como vainilla, cacao y chocolate.

Guarda potencial: 15 años.

bodegaatamisque *www.bodegaatamisque.com*