

ALPATACO

Cabernet Sauvignon 2019

Fecha de cosecha	Primer semana de Abril
Composición varietal	100% Cabernet Sauvignon
Rendimiento	11.500 kg / hectárea
Cosecha	Manual y luego selección en mesa vibratoria.
Fermentación alcohólica	Se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable con enzimas y levaduras seleccionadas, durante 10 días a una temperatura de 27°C.
Tiempo de maceración	Tres días en frío con gas carbónico y pellets de hielo seco, después de la fermentación, siete días de maceración con sombrero sumergido a baja temperatura.
Fermentación maloláctica	Con siembra de bacterias lácticas. 100% en tanques de acero inoxidable.
Crianza	La totalidad del vino ha permanecido en tanques de acero inoxidable, poniéndose en suspensión sus finas lías hasta su estabilización y corte final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14 % VOL
Acidez total	5,69 G/L
Ph	3,61
Azúcar residual	2,73 G/L

NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color rojo muy intenso. En nariz es complejo donde se combinan aromas de frutos rojos, pimienta negra y especias. Su paso por roble le aporta un toque de vainilla y café. En boca es estructurado, fresco y frutal, un vino con características bien definidas. *Vino estabilizado naturalmente, posibles precipitados.*

Lic. Leonardo Puppato
WINEMAKER

