

SAURUS

SELECT

CABERNET SAUVIGNON - CABERNET FRANC 2020

Fecha de cosecha	Última semana de marzo el Cabernet Franc y primer semana de abril el Cabernet Sauvignon.
Composición varietal	50% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon
Rendimiento	9.800 Kg./hectárea
Cosecha	Manual y luego selección en mesa vibratoria y seleccionadora óptica.
Elaboración	En tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas.
Tiempo de maceración	Grano entero. Tres días en frío en ambiente reductivo con pellets de hielo seco y gas carbónico, luego diez días de fermentación a temperatura controlada y posteriormente siete días de maceración con sombrero sumergido una vez finalizada la fermentación alcohólica.
Fermentación maloláctica	50% se hizo en tanques (con siembra de bacterias) y 50% en barricas (de forma espontánea).
Crianza	50% del corte, (Cabernet Sauvignon), permaneció 12 meses en barricas de roble francés y americano tostado medio plus. El 50% restante del corte (Cabernet Franc), se conservó en tanques de acero inoxidable para mantener presente la fruta fresca. Durante la crianza se mantuvieron en suspensión sus finas borras realizando removidos con intervalos cada aproximadamente 10 días.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	14% VOL
Acidez total	5.70 G/L
Ph	3,57
Azúcar residual	2.52 G/L
Producción anual	25.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista, es de color rojo muy intenso. En nariz es complejo, se combinan aromas de frutos negros y especias, como pimienta rosa, aparecen además suaves notas herbales y de pimientos asados. Su paso por roble aportó un toque de coco y moka. En boca tiene muy buena entrada, con taninos presentes y jugosos. Es un vino persistente, con notas minerales, de buen volumen y elegante.

Vino estabilizado naturalmente y envasado bajo filtración gruesa, posibles precipitados.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER

