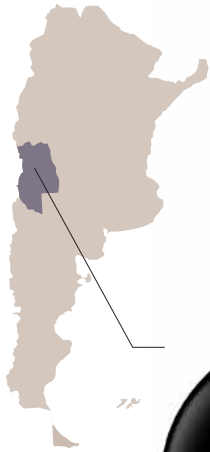




SIETE FINCAS
WINES & VINEYARDS

SIETE FINCAS CABERNET SAUVIGNON 2018



VARIEDAD 100% Cabernet Sauvignon 🍷 COSECHA 2018

VIÑEDOS Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

ALTURA DEL VIÑEDO 1100 msnm

CLIMA Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14° C con gran cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15° C, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

REPORTE DE COSECHA Se realizó bajo condiciones climáticas óptimas. Fue un verano seco y de elevada amplitud térmica. Este fenómeno respondió a escasísimas lluvias y baja humedad relativa. Obteniendo como resultado uvas sanas de excelente calidad y rendimiento.

FECHA DE COSECHA 20/03/2018 – 26/03/2018

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 17 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero bajo

SUELO De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

RENDIMIENTO HECTÁREA 100-120 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 3 días de maceración en frío y 21 días a 24°-26° C

CRIANZA 6 meses en barrica de roble francés

ESTIBA EN BOTELLA 6 meses

🍷 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 13,9% v/v

CORCHO Compuesto DIAM

AZÚCAR RESIDUAL 2,62 grs/l

GUARDA 3 años

PH 3,9

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

ACIDEZ TOTAL 5,10 grs/l

PRODUCCIÓN 15.000 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA Rojo rubí con destellos negros. Brillante.

NARIZ Marcada intensidad aromática de frutos maduros y especias; notas de pimienta negra, aguaribay y cuero.

BOCA Buena entrada en boca. Carnoso y elegante. Notas especiadas como pimienta roja y pimienta negra, taninos intensos y amables. Buen final frutado.



MARIDAJE

Ideal para acompañar con carnes rojas a la parrilla, lomo a la pimienta, carnes de caza y queso roquefort. Se aconseja servir a 18°C

