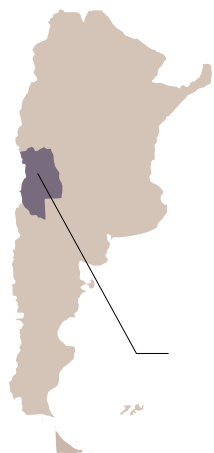


SIETE FINCAS

CABERNET SAUVIGNON 2023



SIETE FINCAS
WINES & VINEYARDS

VARIEDAD 100% Cabernet Sauvignon 🍷 COSECHA 2023

VIÑEDOS Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

ALTURA 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 Fue una cosecha temprana, desafiante y de alta calidad. Caracterizada por un clima templado y seco, dio como resultado uvas de excelente sanidad y calidad, a pesar de los bajos rendimientos debido a una helada previa. La cosecha se programó cuidadosamente para preservar la frescura y la expresión del terroir. Los vinos destacan por su pureza, vibrante acidez y complejidad aromática.

FECHA DE COSECHA 05/03/2023

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 20 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero bajo

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

RENDIMIENTO HECTÁREA 80–90 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

🍷 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 13, 5% v/v

AZÚCAR RESIDUAL 2 grs/l

PH 3,5

ACIDEZ TOTAL 5, 3 grs/l

CORCHO Compuesto DIAM

GUARDA 3 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

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.