



Cabernet Sauvignon | 2015

COSECHA: 2015

VINO: 100% Cabernet Sauvignon.

NOTAS DE CATA: Angulo Innocenti Cabernet Sauvignon muestra que Mendoza y , en particular, La Consulta no es sólo sobre Malbec. Con un osucro color rojo rubí, el vino muestra concentrados sabores de frutos rojos, con gran complejidad, una suave menta, especias dulces y taninos finamente integrados. Una nueva adición a la expresión del terruño de La Consulta.

VIÑEDO:

Ubicación: La Consulta - Valle de Uco.

Clima: Días frescos y soleados, con noches frías de montañas.

Suelo: Pobres y arenosos, con rocas y calcáreo.

Riego: Goteo.

Poda: Doble Guyot.

Cosecha: Realizada a mano en cajas plásticas de 18 - 20 kilogramos.

ELABORACIÓN:

Fermentación: Tanques de acero inoxidable y piletas de concreto, a 29 °C. Levaduras indígenas.

Maceración: Blend de 2 lotes de Cabernet Sauvignon. Lote 1 con 5 días de maceración en frío, y lote 8 con 20 días de maceración post fermentación. Cosecha realizada en tres días diferentes.

Fermentación Maloláctica: Espontánea en barricas.

Crianza: 7 meses (50% del vino).
