



Cabernet Sauvignon | 2016

COSECHA: 2016

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 oscuro 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.

Podá: Doble Guyot.

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

Kilo / hectarea: 6.200kg.

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).

Alcohol: 13,5%
