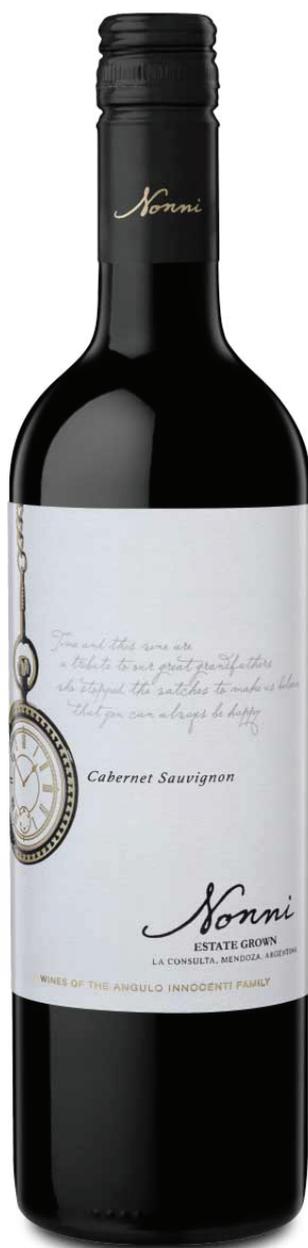




**ANGULO INNOCENTI**

---



## Nonni Cabernet Sauvignon | 2017

---

**COSECHA:** 2017

**VINO:** 100% Cabernet Sauvignon.

**NOTAS DE CATA:** Angulo Innocenti Nonni tiene la intención de conmemorar a nuestros bisabuelos, ambos viñateros. El vino muestra un gran equilibrio, con toques de pimientos frescos y eucalipto. Tiene un estilo amigable, presentando frescura y taninos dulces.

### **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.

**Kilo / hectarea:** 7.900 kg.

### **ELABORACIÓN:**

**Fermentación:** Tanques de acero inoxidable a 29 °C.

**Levaduras** indígenas.

**Maceración:** Lote 3 de Cabernet Sauvignon. 3 días de maceración fría y 7 días de fermentación

**Fermentación Maloláctica:** Espontánea en tanques de acero inoxidable.

**Crianza:** 30% del vino durante 6 meses en roble usado.

**Alcohol:** 13,5 %.

---