



NOTAS DE CATA

En vista se observa un vino intenso con tonalidades rojizas. En nariz se perciben frutos maduros, especiados con leve nota a pimientos. Este vino tiene una boca muy redonda, de gran volumen y sedoso, con taninos maduros, suaves y elegantes con una sensación de dulzura en el final.

BARRANDICA
Cabernet Sauvignon

2020

BARRANDICA Cabernet Sauvignon

2020

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 metros sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28°C en vasijas de 100-150hl; maceración durante 20-30 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRIANZA	6 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	14,4% Vol.
AZ	4,55 g/l
AC	5,28 g/l
PH	3,77



ANTUCURA
VINEDOS | BODEGA

