



Ficha técnica - Cabernet Sauvignon - Línea Joven

Variedades	100% Cabernet Sauvignon
Ubicación de los viñedos	Agrelo, Luján de Cuyo
Año de plantación de viñedos	2006
Conducción del viñedo	Espaldero
Suelo	Arcilla con canto rodado.
Altitud sobre el nivel del mar	1.000 m
Producción por hectárea	8 ton/ha
Cosecha	Manual
Vinificación	Selección manual de racimos.
	Despalillado de racimos.
	5 días de maceración de mosto con orujo en frío en tanques de acero inoxidable.
	Fermentación con levaduras indígenas.
	Descube: separación de mosto y orujo.
	Crianza en tanque de acero inoxidable. Mínimo 6 meses.
	Clarificado, filtrado y fraccionado.
Corcho	Select bio
Producción	10.000 botellas / año.
Notas de cata	Vino tinto de color rojo ruby con reflejos morados. Aromas a frutas rojas maduras con final de pimienta negra. En boca se distingue por su entrada amplia y su estructura.
Enólogo	Juan Ubaldini