



ANTUCURA
WINE WORLD

Colección
2022

CABERNET SAUVIGNON



UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 mts. 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	Enfriamos la uva para favorecer maceraciones pre fermentativas en frío con hielo seco durante 7 días, fermentación con levaduras seleccionadas entre 24 y 28°C, maceración post fermentativa entre 15 y 20 días. Tiempo total de maceración: 30 y 35 días.
CRIANZA	18 meses en barrica de roble francés de primer uso.
ESTIBA	12 meses de reposo en botella bajo temperatura y humedad controladas.
	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	14,40% Vol.
AC	1,98 g/l
AZ	4,51 g/l
PH	3,75

Tonalidad rojo intenso con matices violáceos. Intensidad alta. En nariz se destaca por su gran expresión varietal, con aromas de fruta roja, mora y cereza negra, acompañados por delicadas notas de pimiento rojo asado, grafito y especias ahumadas provenientes de su crianza en roble. La entrada en boca es amplia y potente, con una estructura firme sostenida por taninos maduros y de textura envolvente. La madera acompaña sin dominar, aportando complejidad y elegancia. Su equilibrada acidez aporta frescura y tensión, culminando en un final largo y persistente, donde reaparecen las notas de fruta negra y especias que definen su personalidad.

Colección
2022

CABERNET SAUVIGNON