

BRAMARE

CABERNET SAUVIGNON
LUJÁN DE CUYO 2018

VIÑEDO

- Apelación: Luján de Cuyo
- Perdriel, Agrelo, Las compuertas
- Suelos: Los suelos van desde franco arenoso a franco arcilloso

CICLO VEGETATIVO

La vendimia 2018 se caracterizó por excelentes condiciones climáticas en todas sus etapas. Registros de temperaturas dentro de las medias históricas, pocas precipitaciones y una mayor amplitud térmica respecto a años anteriores, resultaron en una temporada mendocina típica, con excelentes condiciones de sanidad, permitiendo cosechar fruta de gran calidad, color y concentración.

COSECHA

- Cosecha manual con tijeras
- Fecha de cosecha: 15/03 al 5/4

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 20% en barrica de roble francés nueva, durante 18 meses.
- Embotellado sin clarificar y sin filtrar en octubre 2019
- Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante con tonos más oscuros. Con aromas de especias dulces, pimienta roja y notas de vainilla. Taninos redondos, cremosos y con un gran centro de boca.

