

VOLTURNO

2018

VIÑEDO

Apelación: 88%Lujan de Cuyo- 12%Valle de Uco

· Perdriel, Los Arboles, Villa Bastías

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 05/04

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza del 71% en barrica de roble francés nueva, durante 18 meses.
- Embotellado sin clarificar y sin filtrar en noviembre 2019
- Composición varietal: 88% Cabernet Sauvignon, 11% Malbec, 1% Cabernet Franc

NOTAS DE CATA

Intenso color rojo con tonos oscuros. Aromas a pimiento rojo tostado, especias dulces, tomillo. De gran cuerpo, con taninos intensos y súper finos. En boca muestra buena concentración, equilibrio y un final redondo.

