



FAMILIA OLIVERI

CABERNET SAUVIGNON

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon.

Viñedos: Tupungato, Mendoza.

Edad de los viñedos: 40 años.

Tipo de conducción: Espaldero alto.

Tipo de suelo: Franco arenoso.

Rendimiento por hectárea: 70 quintales.

Vinificación: Correcto despalillado y molienda con suaves rodillos. Se realizó un enfriado con intercambiador de vendimia hasta llegar a 9 grados y así permaneció durante tres días para la maceración pelicular. Luego se adicionaron selectas levaduras y se realizó la corrección de PH. La fermentación alcohólica se hizo en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre 25 y 27 grados. El tiempo total de maceración fue de 25 días. Fermentación maloláctica en forma natural. Se hizo uso de prensa neumática para el prensado de los orujos el cual se realizó en forma suave. Finalmente pasó a barricas de roble americano y francés, de primer uso, donde permaneció 8 meses.

Alcohol: 13,5 grados.

Nota de degustación: Su color es rojo rubí brillante. En cuanto a su aroma se presenta atractivo, más bien fino, con predominio de frutas rojas y negras maduras, especialmente ciruela, cassis, grosellas y arándanos. En boca se caracteriza por su cuerpo con dejos de ciruelas maduras, toques de tabaco y café. Además presenta una agradable suavidad, estructura media y excelentes taninos.

