

FELINO

Cabernet Sauvignon

2017

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Cabernet Sauvignon

COSECHA
Cosecha manual,
Marzo 23 a Abril 13, 2017

APELACIÓN
Valle de Uco y Luján de Cuyo

VIÑEDO

Viñedos de Luján de Cuyo, Tupungato, Tunuyán y San Carlos. Altitud entre 703-1197 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

El inicio de temporada comenzó muy lluvioso extendiéndose hasta la cosecha, consecuencia del fenómeno del niño. Las temperaturas medias fueron más bajas que temporadas anteriores, reflejándose en un atraso en la fenología de al menos 30 días sin precedentes para nuestra región. Enero y febrero fueron meses con precipitaciones registradas por encima de la media histórica. La cosecha se retrasó 3 semanas y se obtuvieron uvas de buena concentración y una marcada acidez natural. El rendimiento de cosecha es de 3 a 10,5 t/ha.

FERMENTATION & BOTTLING

Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable de 8 y 18 toneladas. Crianza en roble americano (10% nuevo) por 8 meses. Puesto en botella en Febrero de 2018. Sin clarificar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De un profundo rojo rubí, en nariz otorga aromas a frutos de bosque, con notas especiadas. Buena concentración en boca, redondo, de taninos marcados que denotan madurez y equilibrio.



MENDOZA ✻ ARGENTINA
VINACOBOS.COM

Safr 2017. Prova na Grand Cru Curitiba em 17/03/2019.