

EL VITICULTOR

CABERNET SAUVIGNON 2021



*Viñatero pastor de vides con anhelo de buenos vinos,
que moldea una unión simbiótica entre las cepas con su entorno,
y deja a la alquimia fermentativa, volver su trabajo un arte.
Pasión y paisaje Calchaquí en una botella.*

Variedad	100% Cabernet Sauvignon
Cosecha	2021
Procedencia	Valle Calchaquí - Salta, Argentina
Viñedos	Cabernet Sauvignon proveniente de suelos rocosos de Cafayate. Plantas manejadas con canopia libre para dominar la expresión de piracinas.
Altitud	1850 m.s.n.m.

Fermentación

Fermentó en tanques de acero inoxidable por 5 días a 25°C, y 4 días a 29°C hasta terminar el azúcar.
Inoculado con levaduras seleccionadas de notas balanceadas.
2 remontajes por día durante los primeros 5 días, luego se reduce a 1 por día con el aumento de temperatura.
Maceración pos fermentativa de 2 días para ganar cuerpo en boca.

Crianza

Fermentación malo-láctica en barricas de roble francés y americano.
20% de barricas nuevas, y resto entre segundo y quinto uso.
Reposa un año con borras finas.

Tasting notes

Color rojo con bordes color teja.
Nariz con entrada de pimienta negra y luego aparecen aromas de dátiles y pasas de higo.
Entrada de boca con taninos dulces y suaves, de presencia elegante y un final que recuerda su paso por madera con gustos a cuero y nuez moscada.

Producción	3000 botellas de 750 cc.
Alcohol	13,5%
Azúcar	menos de 2 gramos por litro