



SOCAVONES

CABERNET-CABERNET

COSECHA: 2016

VARIEDADES: Corte de uvas 70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc.

VIÑEDOS: Cabernet Sauvignon: Finca Las Corzuelas, Quilino-Norte de Córdoba, Finca Bonetto, Las Playas-Cruz del Eje y selección de fincas de Colonia Caroya.
Cabernet Franc: Finca Las Corzuelas, Quilino.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Tradicional, Selección de racimos, despallado. Las dos variedades se envían con bayas enteras a tanques de acero inoxidable, maceración prefermentativa a 10°C durante 4 días, posterior fermentación a 24-28°C, maceración con remontajes y pisoneos manuales durante 25 días. Descube a barricas de 225 Lts de roble americano y francés.

CRIANZA: Durante 12 meses en barricas de primer y segundo uso.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí profundo. Aroma frutas negras y rojas, especiado, herbal y pimienta, acompañadas con las notas aportadas por su crianza en roble. En boca es fresco, de equilibrada acidez, especiado, con taninos dulces y maduros, de buena estructura y gran persistencia.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,50 %

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l

PH: 3,60

ACIDEZ TOTAL: 6,15 g/l

PRODUCCIÓN: Partida Limitada de 2900 Botellas.

SERVICIO: Entre 16-18°C

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGRÓN: Daniela Mansilla