



A MÁS DE 1100 M DE ALTURA NACEN ESTOS VINOS SINGLE VINEYARD PURA EXPRESIÓN DEL TERRUÑO DE ALTAMIRA. EXPLORANDO ESTE PARAJE DESDE EL 2008. HÉCTOR DURIGUTTI INTERPRETA CON SU ESTILO Y PERSONALIDAD ANTIGUOS VIÑEDOS AL CUIDADO DE UN PEQUEÑO VITICULTOR DEL VALLE DE UCO.

HD CABERNET SAUVIGNON

100% CABERNET SAUVIGNON 2016

VIÑEDOS

ORIGEN: Altamira, Valle de Uco.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 1150 m.s.n.m.

AÑO DE PLANTACIÓN DEL VIÑEDO: 1934.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 7200 plantas por hectárea.

RENDIMIENTO: 1 planta por botella.

CONDUCCIÓN: Sistema tradicional, espaldero bajo.

MANEJO DEL VIÑEDO: Orgánico.

SUELOS: Mezcla de arcilla y piedra con algo de calcáreo.

NOTAS DE CATA: Rojo violáceo brillante de profundidad media. Aromáticamente es un vino que se apoya en las notas primarias del varietal con fruta roja nítida, ciruelas, moras, arándanos y deijos florales también que recuerdan a las violetas. Ligero al paladar, fluye graso, fresco y lineal. Medio de boca untuoso y sabroso. Taninos firmes de textura fina, amables, retrogusto frutal prolongado.

Temperatura recomendada para consumirlo:
Entre 15° y 18°.

ENOLOGO: Héctor Durigutti.

ELABORACIÓN

FECHA DE COSECHA: 16 de marzo 2016.

COSECHA: Manual.

RECEPCIÓN EN BODEGA: En cajas de 17 kilos. Doble cinta de selección.

MACERACIÓN: En frío durante 5 días a 7° C.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Con levaduras autóctonas durante 20 días a temperatura de 25°/27°C en huevos de cemento.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barricas de 600 litros de tercer uso.

CRIANZA: En huevos de cemento por 12 meses.

EMBOTELLAMIENTO: Octubre 2017. Este vino no ha sido estabilizado, ni filtrado, ni clarificado.

PRODUCCIÓN TOTAL: 5.000 botellas.

Alcohol: 13,8%.

Acidez total: 5,06.

Ph: 3,38.

Azúcar residual: 2,40.



SINGLE VINEYARD
PARAJE ALTAMIRA