

BRAMARE

Cabernet Sauvignon

VALLE DE UCO

2017

VENDIMIA

Cosecha manual
30 de marzo a 20 de abril de 2017

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

APELACIÓN

Valle de Uco

VIÑEDO

San Carlos, Tupungato y Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza. Altura entre 1.000 a 1.200 metros sobre el nivel del mar. Clima semidesértico.

SUELO

Suelos muy heterogéneos en su composición, arenosos y con presencia de manchas pedregosas. Presentan una importante pendiente, lo que favorece el drenaje. Estos factores conjugados con las noches frías arrojan como resultado frutos con alta concentración de colores y sabores.

CICLO VEGETATIVO

Este ciclo se vio influenciado por La Niña y en consecuencia fue marcadamente más seco, en contraste con la temporada 2016. En primavera las temperaturas medias se situaron por debajo del promedio histórico, registrando cuatro eventos de heladas tardías que afectaron los rendimientos. Febrero comenzó fresco y lluvioso, lo que retrasó el inicio de la vendimia, comenzando finalmente el 16 de febrero. La cosecha se realizó en las ventanas del buen tiempo y pudimos cosechar uva de excelente calidad y condiciones de sanidad, finalizando el 20 de abril.

CRianza Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 18 meses en barricas de roble francés nuevo (20%), roble americano nuevo (10%) y combinación de segundo uso (70%). Puesto en botella en noviembre de 2017. Sin clarificar ni filtrar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo profundo. Aromas vibrantes de frutos azules y negros se complementan con cassis y pimienta negra. En boca se presenta redondo, jugoso y enérgico, con una excelente textura y un final largo y persistente.

