



# VOLTURNO

2018

## VENDIMIA

Cosecha manual nocturna  
Cab. Sauvignon: 10 de abril de 2018  
Malbec: 15 de marzo de 2018  
Cab. Franc: 21 de marzo de 2018

## COMPOSICIÓN VARIETAL

88% Cabernet Sauvignon  
11% Malbec  
1% Cabernet Franc

## APELACIÓN

Valle de Uco  
y Luján de Cuyo

## SELECCIÓN

Este blend, con base de Cabernet Sauvignon, fue creado a partir de las uvas de viñas y racimos de la más alta calidad, provenientes de terroir seleccionados.

## CICLO VEGETATIVO

La vendimia 2018 se caracterizó por excelentes condiciones climáticas en todas sus etapas. Registros de temperaturas dentro de las medias históricas, pocas precipitaciones y una mayor amplitud térmica respecto a años anteriores, resultaron en una temporada mendocina típica, con excelentes condiciones de sanidad, permitiendo cosechar fruta de gran calidad, color y concentración. Se dio inicio a la cosecha el 16 de febrero con el Chardonnay de Los Árboles, Tunuyán y finalizó el 20 de abril con el Cabernet Sauvignon de El Peral, Tupungato.

## CRianza Y PUESTA EN BOTELLA

Criado durante 18 meses en barricas de roble francés Taransaud (71%) y de segundo uso (29%). Embotellado en octubre de 2019. Sin clarificar ni filtrar.

## NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo rubí profundo, con tonos oscuros. Complejo y especiado, muestra notas que recuerdan a grafito, pimienta morrón tostado, especias dulces, tomillo y toques de regaliz. En boca es rico y texturizado, con taninos cremosos, redondeados, combinados con una excelente acidez que mantiene la persistencia del vino.

