



FELINO

Cabernet Sauvignon

2020

VENDIMIA
Cosecha manual
10 al 23 de marzo, 2020

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Cabernet Sauvignon

APELACIÓN
Valle de Uco
y Luján de Cuyo

VIÑEDO

Viñedos de Luján de Cuyo, Tupungato, Tunuyán y San Carlos. Altitud entre 1050 -1197 m.s.n.m. Clima semidesértico.

CICLO VEGETATIVO

La temporada 2020 registró la cosecha más temprana en la historia de Mendoza. Se destaca la salud excepcional de la fruta, que proporcionó vinos bien estructurados con gran equilibrio y concentración de sabores. En un clima cálido, el planeamiento estratégico de los puntos de cosecha y la logística, fueron claves para lograr frescura, buena acidez y madurez en su punto exacto para lograr vinos de óptimo nivel. La cosecha comenzó el 18 de febrero con Chardonnay de Los Chacayes, Tunuyán y finalizó el 27 de marzo con el Malbec de San Pablo, Tunuyán.

CRianza Y PUESTA EN BOTELLA

Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Crianza en roble francés (10% nuevo) por 9 meses. Puesto en botella en junio de 2021. Sin clarificar.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De color rojo rubí con tonos negros. Despliega aromas de pimienta roja asada, fruta roja fresca y notas de vainilla intensas y profundas. En boca muestra cuerpo medio, taninos evidentes y un agradable final.

