



BRAMARE

Cabernet Sauvignon

LUJÁN DE CUYO

2017

VENDIMIA

Cosecha manual
19 de abril a 20 de abril de 2017

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

APELACIÓN

Luján de Cuyo, Mendoza

VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza. Conocida históricamente como la primera zona para el cultivo de vid en Mendoza. Altitud entre 994 -1.002 m.s.n.m. Clima semidesértico.

SUELO

Suelos pedregosos bajos en nutrientes, brinda las condiciones ideales para el cultivo de vides de alta calidad.

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. El rendimiento de cosecha fue de 8 a 10 t/ha.

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

Rojo bermellón profundo. De nariz expresiva, intensa y golosa, con aromas frutados y especiados. Notas a fruta madura y especias dulces que recuerdan la canela y el clavo de olor. En boca se presenta concentrado con taninos dulces y aterciopelados.

