

Antonio Mas

HISTORIA CABERNET SAUVIGNON

ENÓLOGO Antonio Mas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Viñedo N° C16577 registrado ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura, proveniente de Cuartel 4 de Finca La Arboleda, a 965 metros snm, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO

Plantado en el año 2000, conducido en pie franco en espaldera alta, producto de una selección masal. Pendiente de 3%. Distancia de plantación 1,5 metros por 2,5 metros. Riego por goteo y fertirrigación. Viñedo conducido en cordón pitoneado. Malla antigranizo. Orientación de la plantación NE SO. Densidad de plantas por hectárea 2666.

MANEJO DEL VIÑEDO

Terminada la vendimia se comienza con alta frecuencia de riegos con el objeto de saturar el perfil dadas las condiciones predisponentes del mismo hasta el mes de noviembre que marca así mismo el fin del periodo de heladas tardías, disminuyendo paulatinamente la frecuencia e intensidad de los mismos hasta el mes de diciembre donde el cultivo es sometido a un stress hídrico controlado hasta la cosecha. Durante el envero, en la cara Este del mismo se lleva a cabo un deshoje del orden del 40% con eliminación de racimos y brotes defectuosos. Sistema nutricional del viñedo se analiza en dos épocas del año. Terminado el cuaje y en el pre-envero. De acuerdo a los resultados del mismo se formulan los elementos que son específicamente necesarios para cada cultivo en cada área. Los mismos se aplican por fertirrigación y/o pulverización foliares.

CLIMA

Clima templado, con gran alternancia térmica en los meses de envero de la vid. Precipitaciones promedio 180/200 mm anuales, con mayor ocurrencia en primavera. Inviernos con presencia de Nieve de hasta 12 cm de promedio. Baja humedad relativa durante el verano (35 a 45%). Brisas de 8 a 10 km. intensidad durante la tarde noche en dirección N a S. Máximas y Mínimas absolutas de los meses de invierno 7° y -14°. Máximas y Mínimas absolutas de los meses de verano 38° y 7° (en las noches).

SUELOS

Suelos formados en la era mezozoica triásico superior. Profundos. Sin presencia de gravas ni guijarros en el horizonte. De textura fina a moderadamente fina.

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Sauvignon

COSECHA

La oportunidad de la misma se determina en cada lote por muestreos de granos tomando en cuenta los siguientes parámetros físicos y químicos: peso del grano, azúcar, PH y acidez total. Además se hace degustación sensorial de lo hollejos. De tipo manual, en cajas de 16 kilos cada una.

RENDIMIENTO POR HA: 30 qq/ha



VINIFICACIÓN

Una vez cosechado y despalillado se incorporan los granos enteros de uva al Roll fermentor, girándolos para homogeneizar de forma permanente la masa vínica, logrando de esta forma una gran incorporación de taninos y antocianos a la misma. Posteriormente cuando la temperatura se eleva a 15 grados, se siembra con levaduras seleccionadas y se cuida que la fermentación no supere los 28 grados. Durante todo el proceso de fermentación, que lleva 15 días, diariamente y en 4 ocasiones de acuerdo a apreciación sensorial del vino, se llevan a cabo giros del roll fermentor para lograr obtener la mayor riqueza de las uvas, y en dos ocasiones diarias se hace uso del pison sobre el sombrero. Concluido el proceso de fermentación, se lleva a cabo un leve prensado y el vino vuelve a la vasija para continuar con la fermentación maloláctica de forma natural. El prensado es con una prensa manual. Luego, tiene una crianza de 12 meses adicionales en la bodega. El vino se desborda 2 a tres veces de forma natural durante el primer año en el que está en los roll para luego, tras una breve filtración fraccionarlo.

HISTORIA
2011

Des
cor
cha
dos
2016

90
points

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo, profundo. Límpido.

NARIZ: Característica de la variedad, compleja, con predominancia de frutos rojos y pirasinas.

BOCA: Agradable y gran complejidad del aporte de la madera.

Taninos dulces e intensos, equilibrados con la acidez.

HISTORIA
2013

Tim
Atkins
2017

91
points