

Antonio Mas

SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON

ENÓLOGO Antonio Mas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Viñedo N° C16589 registrado ante el Instituto Nacional de Vitivinicultura, proveniente de Cuartel 1/2 y3 de Finca La Arboleda, a 945 metros snm, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO

Plantado en el año 2000, conducido en pie franco en espaldera alta. Distancia de plantación 1,5 metros por 2,5 metros. Riego por goteo y fertirrigación. Viñedo conducido en cordón pitoneado. Orientación de la plantación NE SO. Densidad de plantación 2666 plantas/ha.

MANEJO DEL VIÑEDO

Saturación del horizonte de humedad durante meses de agosto a octubre, disminuyendo paulatinamente la frecuencia e intensidad de los mismos hasta el mes de diciembre. Durante el invierno, en la cara E del mismo se lleva a cabo un deshoje del orden del 40% con eliminación de racimos defectuosos.

CLIMA

Clima templado, con gran alternancia térmica de en los meses de invierno 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 moderadamente fina.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon (selección masal).

COSECHA

La oportunidad de la misma se determina en cada variedad 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. Manual, en cajas de 16 kilos cada una. Se lleva adelante en horas frescas, para que ingresen a bodega con la mínima temperatura.

RENDIMIENTO POR HA: 55qq/ha



VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas son clasificadas en una mesa de selección y despalilladas. Luego de pasar al tanque de acero inoxidable son sembradas con levaduras seleccionadas para dar inicio al proceso de fermentación. Transcurridos 12 días, cuando el vino llega a rastros de azúcar se llevan a cabo dos destilados, se desbora y prensa. Se espera a que realicen la fermentación maloláctica en forma natural. Una vez concluida la maloláctica el vino va pasando por barricas grand chau de poro fino y moderadamente fino por un período de 3 meses. Al cabo de un año se unifica todo el vino y se estabiliza en el segundo invierno naturalmente. Concluida esta etapa se filtra en forma leve antes del fraccionamiento. Luego se conserva en cava a temperatura y humedad relativa controlada.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo límpido y brillante.

NARIZ: Intensa, frutal y especiada típica de la variedad. Persistente en el tiempo.

BOCA: Gran equilibrio, acidez en concordancia con taninos dulces. Intenso. Gran persistencia.