

# Antonio Mas

## NÚCLEO 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 960 metros snm, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

### VIÑEDO

Plantado en el año 2000, conducido en pie franco en espaldera alta. 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 plantación 2666 plantas por hectárea.

### 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 donde el cultivo es sometido a un stress hídrico controlado en consonancia con los parámetros climáticos que se observan diariamente y la respuesta de la planta a los mismos hasta la cosecha. Durante el invierno, en la cara E del mismo se lleva a cabo un deshoje del orden del 40% con eliminación de racimos defectuosos y se eliminan brotes defectuosos. Sistema nutricional del viñedo se analiza en dos épocas del año. Terminado el cuaje y en el pre-invierno. 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 en forma foliar

### 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 a moderadamente fina.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

COSECHA 100% Cabernet Sauvignon

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: 50 qq/ha



### VINIFICACIÓN

Las uvas cosechadas son clasificadas en una mesa de selección y despalilladas. Pasan al tanque de acero inoxidable y son sembradas con levaduras seleccionadas para dar inicio al proceso de fermentación. Luego de 12/14 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 misma el vino va pasando por barricas nuevas y de segundo uso tostado grand chau de poro fino y medianamente fino por periodos de 6 meses. Al cabo de un año se homogeneiza toda la masa vinica y se estabiliza en el segundo invierno naturalmente. Concluida esta etapa se filtra en forma leve antes del fraccionamiento. Luego se conserva en cavas a temperatura y humedad relativa controlada.

CABERNET  
SAUVIGNON  
2014

Des  
cor  
cha  
dos  
2016

90  
points

Tim  
Atkins  
2017

91  
points

### NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo límpido, brillante y profundo.

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

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