

Kuntur

**CABERNET
SAUVIGNON**



Notas Técnicas

Composición varietal: 100 % Cabernet Sauvignon

Viñedo

Zona: 100 % Paraje Altamira, San Carlos

Edad: 30 años

Altura: 1.070 msnm

Tipo de Suelo: Arenoso con canto rodado en superficie. Alta presencia de calcáreo en la roca presente.

Clima: Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año

Conducción: Espaldero Alto

Irrigación: Por goteo

Fecha de Cosecha: 2ª quincena de Abril

Rendimiento: 65 qq/hectárea

Vinificación

Cosecha manual en bins de 20kg. Se seleccionan racimos y granos. Su fermentación es clásica con levaduras indígenas a una temperatura de 27-28 °C. Se hace maceración prolongada para conseguir más complejidad en boca según degustación. Luego se hace la fermentación maloláctica y se añeja en barrica de roble francés de primer uso durante 12 meses.

Nota de cata

Presenta color rojo granate con tonos negros. Su nariz es muy compleja, donde se encuentran notas a pimiento, casis, eucaliptus, frutos rojos, aportando su paso por roble notas a chocolate, café y tabaco. En boca es sedoso, largo, persistente, estructurado y de final agradable.

Maridaje

Carnes asadas, cordero, carnes de caza, ragú. Queso gouda, nueces, almendras, chocolate amargo.

Temperatura de servicio: 16 – 18 °C

Potencial de guarda: 8 años.