



100%
Cab. Sauvignon

CAB. SAUVIGNON

Viñedo

Finca Bautem
Maipú | Barrancas
750m sobre el nivel del mar.

Producción

8.000 botellas / año.

Conservación

8 meses de barrica de roble francés de 2do uso.

Notas de cata

Este Cabernet Sauvignon posee una gran intensidad de color con tonos rojos y negros profundos. En Nariz aparecen las notas de pimienta negra y blanca acompañado por un sutil aroma a chocolate y tabaco. En boca es persistente, carnoso, de taninos redondos, es un vino largo donde la crianza en barricas aporta esa redondez y elegancia. Es un vino para acompañarlo con un buen asado criollo.

Elaboración

Nuestro Cab Sauvignon proviene del cuartel N 15. Nuestra viñedo se caracteriza por darnos sobre todo en los Cabernet un tanino de grano redondo y con notas dulces. Es algo muy buscado en el mercado porque hace a este varietal mucho más bebible. Se cosecha normalmente fines de Marzo primeros días de Abril. En bodega hacemos una maceración en frío corta de 24 horas y luego comenzamos con los trabajos de remontajes los cuales hacemos incapié que sean suaves y vamos disminuyendo la cantidad a medida que la fermentación avanza. Finalizada la fermentación hacemos una maceración post-fermentativa de unos 10 días para luego se prensado y luego se baja a barricas de segundo y tercer uso donde se conserva por unos 10 a 12 meses. Posee fermentación maloláctica espontánea. Se fracciona y se deja en botella entre 8 a 10 meses antes de salir al mercado.