



R.J.VIÑEDOS

Toffré
e HIJAS



PREMIUM CABERNET SAUVIGNON

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Año de Cosecha: 2011

Vendimia: Cosecha Manual tercera y cuarta semana de Abril.

Apelación: Valle de Uco (Tunuyán y La Consulta -San Carlos) entre los 1.020 y los 1.090 m.s.n.m. Una gran amplitud térmica, con noches frescas que favorecen la obtención de bayas con alta concentración de polifenoles y compuestos aromáticos. Los suelos son de origen aluvial, habitualmente con matriz arenosa y también con cantos rodados o vetas calcáreas en distintas profundidades.

Ciclo Vegetativo: La temporada 2.011/12 tuvo un invierno muy seco y una primavera con varios episodios de viento zonda generando menores rendimientos al tiempo de la cosecha. El verano fue estable, con condiciones que permitieron un estado sanitario y una madurez enológica inmejorable.

Rendimiento: Entre 5 y 7 ton/ha

Maceración: 3 días de maceración en frío, 22 días de maceración total.

Fermentación Alcohólica: Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, en piletas de hormigón epoxicado de 120 hl.

Fermentación Maloláctica: Con bacterias indígenas

Añejamiento: 12 meses en barricas de roble Francés nuevo el 40% del volumen, en roble Americano nuevo el 10% y en barricas de segundo uso el 50% del vino restante.

Notas de Degustación: Intenso color rojo rubí con atractivos matices violáceos. En nariz, es sutil y complejo. Muestra marcada tipicidad varietal con pimientos rojos maduros, frutos rojos y delicadas especias. Una paleta diversa que se funde con notas de vainilla, cacao y otras muy suaves de tabaco refinado. En boca es untuoso y muy amplio, con taninos profundos que abarcan el paladar con amabilidad y concentración. En el final, destacan la acidez equilibrada, las especias y la potencia frutal todas en un juego de largo tiempo en el paladar.