



R.J.VIÑEDOS



# Pasión 4

## CABERNET SAUVIGNON

*Composición Varietal:* 100% Cabernet Sauvignon

*Año de Cosecha:* 2015

*Vendimia:* Cosecha Manual primera y segunda semana de Abril.

*Procedencia:* Viñedos de Luján de Cuyo y Valle de Uco (Tupungato y Tunuyán). Altitud entre 900 y 1.050 m.s.n.m.

*Ciclo Vegetativo:* La temporada 2.014/15 se caracterizó por un invierno cálido y un verano fresco con lluvias superiores al promedio. Los viñedos establecidos sobre suelos bien drenados dieron vinos de gran calidad gracias a las temperaturas inferiores al promedio, mientras que aquellos situados en suelos más pesados requirieron grandes esfuerzos agronómicos en su manejo.

*Rendimiento:* Entre 8 y 12 ton/ha

*Maceración:* 2 a 3 días de maceración en frío, 12 a 15 días de maceración total

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

*Fermentación Maloláctica:* Con bacterias indígenas

*Añejamiento:* En barricas de roble Francés y Americano (segundo y tercer uso) el 15% del volumen por 4 a 6 meses, y vino en pileta el 85%.

*Notas de Degustación:* Color rojo rubí intenso. En nariz se destacan los aromas de frutos rojos, como guindas y frambuesas, y especiados como pimienta roja y notas minerales. Un sutil aroma de vainilla se conjuga con el espectro frutal. En boca sus taninos son tersos y amables. Su final de boca es frutal.