

# BRAMARE

LUJÁN DE CUYO CABERNET SAUVIGNON 2021

## Ciclo vegetativo

Durante la temporada 2021 prevalecieron las condiciones frescas creando el ambiente deseado para la maduración lenta y uniforme de las bayas. Las nevadas durante el invierno fueron muy superiores al año anterior y, aunque seguimos en contexto de crisis hídrica, la disponibilidad de agua fue suficiente para abastecer correctamente los viñedos. El verano fresco y los episodios intermitentes de lluvias, hicieron que las plantas vegetaran en buenas condiciones y la madurez se produjera lentamente. Zonas con suelos pedregosos y de buen drenaje lograron muy buena concentración y complejidad.

## Viñedos

- Apelación: Luján de Cuyo
- Altitud: 850-1100 m
- Suelo: aluviales. Profundos, franco-arenosos a franco-limosos, con buen drenaje y moderada retención hídrica. Subsuelo con sustrato de cantos rodados.
- Descriptores de las sub regiones:
  - Agrelo: Frescura y matices mentolados
  - Perdriel: fruta negra y taninos redondos
  - Vistalba: Acidez balanceada y fruta roja
- Productores: 4 viñedos

## Vinificación

- Cosecha manual con tijeras, 12/4 al 19/4
- Selección manual de racimos y granos
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica
- Crianza en roble francés, 20% nuevo, durante 18 meses
- Embotellado sin clarificar

## Notas de cata

Color rojo rubí con tonos oscuros. Aromas a pimienta rosa, frutos negros y pimiento rojo asado. En boca es anguloso y jugoso, con taninos firmes, gran paso en boca y final largo.

