

VOLTURNO

CABERNET SAUVIGNON 2022

Ciclo vegetativo

La añada 2022 fue positiva para las variedades tintas en cuanto a calidad. Un verano frío permitió una maduración polifenólica progresiva, logrando alta intensidad y concentración de color, especialmente en Malbec. Las variedades blancas se vieron afectadas por las intensas lluvias de Febrero, por lo cual la selección de racimos fue minuciosa para obtener uvas de óptima calidad.

Viñedo

Selección de plantas y racimos de:

Hobbs Estate

- Agrelo, Luján de Cuyo. Altitude: 995m
- Suelo: aluvial. Primera capa con mayor proporción de arcilla que cubre los primeros 10 a 40 cm, seguida de una textura franco arenosa que permite un buen drenaje del agua. Aparecen algunos perfiles de cantos rodados en profundidad.

Vinificación

- Cosecha manual con tijeras, 10/3 al 10/4
- Segunda selección manual de racimos y granos
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica
- Crianza en roble francés, 60% nuevo, durante 18 meses
- Embotellado sin clarificar, octubre 2023

Notas de cata

Rojo intenso con matices oscuros. Aromas a pimienta rojo asado, pastelería delicada, clavo y fresas silvestres. En boca, el vino es complejo y equilibrado, con taninos finos y un final largo y persistente.

