

FELINO

CABERNET SAUVIGNON 2022

Ciclo vegetativo

A safra de 2022 foi positiva para as variedades tintas em termos de qualidade. Um verão frio permitiu uma maturação polifenólica progressiva, alcançando alta intensidade e concentração de cor, especialmente no Malbec. As variedades brancas foram afetadas pelas fortes chuvas de fevereiro, por isso a seleção dos cachos foi meticulosa para obter uvas de ótima qualidade.

Vinhedos

- Apelação: Mendoza
 - 55% Luján de Cuyo
 - 45% Valle de Uco
- Altitude: entre 850-1400 m
- Solos: aluviais, pobres em matéria orgânica, bem drenados, com grande presença de pedras e cascalhos.

Elaboração

- Colheita manual com tesouras, de 18/3 a 20/4
- Seleção manual de cachos
- Fermentação em tanques de aço inoxidável
- 100% fermentação maloláctica
- Envelhecido 92% em tanque de aço inoxidável, 8% em carvalho francês novo, 12 meses
- Engarrafado sem clarificação

Notas de degustação

De cor vermelho-rubi com tons escuros. Aromas de pimentão vermelho, frutas vermelhas frescas, incenso e notas de pimenta-branca. De corpo médio, com taninos mastigáveis, textura equilibrada e final agradável.

