

# BRAMARE

LUJÁN DE CUYO CABERNET SAUVIGNON 2021

## Ciclo vegetativo

Durante a temporada 2021, prevaleceram as condições frescas, criando o ambiente desejado para a maturação lenta e uniforme das uvas. As nevasdas durante o inverno foram muito superiores às do ano anterior e, embora ainda continuemos em um contexto de crise hídrica, a disponibilidade de água foi suficiente para abastecer corretamente os vinhedos. O verão fresco e os episódios intermitentes de chuva fizeram com que as plantas se desenvolvessem em boas condições e a maturação ocorresse lentamente. Áreas com solos pedregosos e com boa drenagem conseguiram uma muito boa concentração e complexidade.

## Vinhedos

- Apelação: Luján de Cuyo
- Altitude: 850-1100 m
- Solos: Aluviais. Profundos, franco-arenosos a franco-argilosos, com boa drenagem e moderada retenção hídrica. Subsolo com substrato de seixos rolados.
- Descritores de sub-regiões:
  - Agrelo: frescor e nuances mentolados
  - Perdriel: frutas negras e taninos redondos
  - Vistalba: acidez equilibrada e frutas vermelhas
- Produtores : 4 vinhedos

## Elaboração

- Colheita manual com tesouras, 12/4 al 19/4
- Seleção manual de cachos e grãos
- Fermentação em tanque de aço inoxidável
- 100% fermentação malolática
- Envelhecido em barricas de carvalho francês, 20% primeiro uso, durante 18 meses
- Engarrafado sem clarificar

## Notas de degustação

Cor vermelho profundo com aromas de pimenta rosa, frutas negras e pimentão vermelho assado. No paladar, anguloso e suculento, com taninos firmes, ótima sensação na boca e final longo.

