

VOLTURNO

2020

VIÑEDOS

Apelación: 88% Luján de Cuyo - 12% Valle de Uco

- Perdriel
 - Los Árboles, San Pablo, La Consulta
 - Suelo: suelos pedregosos con presencia variable de caliza. Muy pobre en materia orgánica. Buen drenaje.
- Altitud entre 850-1400 m.s.n.m.

CICLO VEGETATIVO

La temporada 2020 registró la cosecha más temprana en la historia de Mendoza. Se destaca la salud excepcional de la fruta, que proporcionó vinos bien estructurados con gran equilibrio y concentración de sabores. En un clima cálido, el planeamiento estratégico de los puntos de cosecha y la logística, fueron claves para lograr frescura, buena acidez y madurez en su punto exacto para lograr vinos de óptimo nivel.

COSECHA

- Cosecha manual con tijeras
- Fecha de cosecha: 03/03 al 05/03

ELABORACIÓN

- Selección manual de racimos y granos.
- Fermentación en tanques de acero inoxidable
- 100% fermentación maloláctica espontánea
- Crianza durante 18 meses en barrica de roble francés, 59% nueva.
- Embotellado sin clarificar, en noviembre 2021
- Composición varietal: 78% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 2% Cabernet Franc

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí profundo con reflejos más oscuros. En nariz los aromas son frutados y presentan notas a especias como frutillas, cerezas y pimienta blanca. En el paladar el vino es redondo con taninos finos, redondo elegante y un largo final.

