



WINERY & VINEYARDS

MISTER UKO CABERNET SAUVIGNON

VARIETAD: 100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN: Paraje Altamira, San Carlos, Mendoza.

ALTURA: 1.070 m.s.n.m.

TIPO DE SUELO: arenoso con canto rodado en superficie.

Alta presencia de calcáreo en la roca presente.

CLIMA: promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año.

CONDUCCIÓN: espaldero alto.

RIEGO: por goteo.

FECHA DE COSECHA: 2ª quincena de Abril.

RENDIMIENTO: 65 qq/hectárea promedio.

VINIFICACIÓN: cosecha manual. Doble proceso de selección. Despalillado. Selección de levaduras indígenas. Fermentado a una temperatura máxima de 28°C. Maceración prolongada durante 35 días. Crianza de 14 meses en barricas de roble francés (10% primer uso, 90% de segundo uso).

NOTA DE CATA: vino de color rojo intenso que despliega aromas de arándanos, tabaco y pimienta con notas florales y especiadas. Su acidez es intensa y equilibrada, el roble se mezcla con taninos elegantes y de grano fino. Además, una sutil mineralidad aporta frescura, realzando el vino y dando como resultado un final largo.

ALCOHOL: 14 %

AZÚCAR: 2,40 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,70 g/l

PH: 3,55

MARIDAJE: carnes rojas, cerdo, cordero, codorniz, y otras aves de caza, pastas con salsas a base de nata.

EMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

