

uko
Wines

WINERY & VINEYARDS

UKO ESTATE CABERNET SAUVIGNON



VARIETAD: 100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN: Valle de Uco y Primera Zona, Mendoza.

ALTURA: entre 950 y 1.100 msnm.

TIPO DE SUELO: franco arenoso.

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

CONDUCCIÓN: espaldero alto.

RIEGO: tradicional por surcos.

FECHA DE COSECHA: durante el mes de abril.

RENDIMIENTO: 100 qq/hectárea promedio.

VINIFICACIÓN: cosecha manual en bines de 300 Kg.

Maceración en frío a 7-8°C durante 5 días según degustación del enólogo y una fermentación clásica a una temperatura de 26 a 28 °C durante 15 días. Este vino realiza fermentación maloláctica con bacterias indígenas.

NOTA DE CATA: presenta un color rojo granate con tonos negros. En nariz se encuentran notas a pimienta, casis, mermelada de frutos rojos. Cuero, tabaco y especias. En boca presenta taninos dulces y redondos, final persistente.

ALCOHOL: 13,5 %

AZÚCAR: 2,85 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,85 g/l

PH: 3,55

MARIDAJE: quesos duros, carnes asadas, empanadas, guisos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 3 años.