

ufo
Wines

WINERY & VINEYARDS

UKO SELECT VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON



VARIETAD: 100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN: Paraje Altamira, San Carlos, Mendoza.

EDAD: cultivado en 2003.

ALTURA: 1.070 msnm.

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: 85 qq/hectárea promedio.

VINIFICACIÓN: cosecha manual en bines de 300 Kg.

Se seleccionan racimos y granos. Su fermentación es clásica con levaduras indígenas a una temperatura de 27-28 °C.

Realiza fermentación maloláctica y se añeja en roble francés de segundo y tercer uso durante 8 a 10 meses.

NOTA DE CATA: presenta color rojo granate con tonos negros. En nariz se destacan notas a pimiento, casis, eucaliptus, frutos rojos, se complejiza con notas a chocolate, café y humo. En boca es estructurado y complejo, con taninos redondos y equilibrados, de gran potencia y persistencia.

ALCOHOL: 14,00 %

AZÚCAR: 2,40 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,70 g/l

PH: 3,55

MARIDAJE: carnes rojas, carnes de caza, cordero, guisos bien condimentados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 5 años.