

ufo
Wines

WINERY & VINEYARDS



UKO OLD VINES CABERNET SAUVIGNON

VARIERAD: 100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN: Paraje Altamira, San Carlos, Mendoza.

EDAD: viñedos de más de 60 años.

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: 2^a quincena de Abril.

RENDIMIENTO: 65 qq/hectárea promedio.

VINIFICACIÓN: cosecha manual en bienes de 20kg.

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

Se realiza una maceración prolongada para conseguir más complejidad en boca según degustación. Fermentación maloláctica. Se añeja en barrica de roble francés de primer uso durante 14 a 16 meses y al menos 6 meses en botella antes de su comercialización.

NOTA DE CATA: presenta color rojo granate con tonos negros. Nariz muy compleja, con aromas a pimienta, casis, eucaliptus, frutos rojos. Su paso por roble aporta notas a chocolate, café y tabaco. En boca es sedoso, largo, persistente, estructurado y de agradable final.

ALCOHOL: 14,8 %

AZÚCAR: 2,40 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5,70 g/l

PH: 3,55

MARIDAJE: carnes asadas, cordero, carnes de caza, ragú, queso gouda, nueces, almendras, chocolate amargo.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.