

Celador



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

CRIANZA

Se conserva en barricas de roble francés, durante 12 meses.

AÑADA 2017

ORIGEN

Perdriel - Luján de Cuyo a 990 m s. n. m.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo intenso, con leves notas tejas. Nariz: Aroma franco y varietal, marcadas notas a pimiento rojo y especias. Boca: Untuoso con taninos suaves y maduros, final intenso con dejos a pimientos rojos asados, notas a especias y vainilla.

VINIFICACIÓN

Los viñedos de conducción espaldero alto con un rendimiento de 1,5 kg por plantas. Cosecha en la última semana del mes de abril. Transporte desde viñedos a bodega en bandejas de capacidad 15 kg c/u. Descargas con selección de racimos, molienda y posterior selección de granos, ambas selecciones se hacen en mesas vibrantes. Encubado e inoculación con levaduras seleccionadas (éste proceso es a fin de mantener una tipicidad constante a través de los años). La fermentación alcohólica duró 13 días. Con temperatura controlada, se realizó maceración prolongada de 10 días más, y se procedió a trasiego y posterior puesto en barricas. Hizo fermentación maloláctica, la misma fue espontánea. Su crianza se llevó a cabo en barricas de roble francés durante 12 meses.

ENÓLOGO Juan Carlos Chavero