

SIN REGLAS

Sin Reglas Wines. Created and Drunk by owners

SIN REGLAS

CABERNET SAUVIGNON



Composición

100% Cabernet Sauvignon

Viñedo: Luján de Cuyo y Valle de Uco, Tupungato.

Altura: Entre 800 msnm y 1070 msnm.

Manejo del viñedo: cordón pitoneado

Composición del suelo: Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso.

Riego: Por goteo.

Rendimiento: hasta 0.000 kilos por hectárea.

Fecha cosecha: Marzo y Abril

Flujo / Encubado: Por gravedad, sin utilización de bombas.

Maceración fría: 6 días a 8°C

Fermentación: 36 días en tanques de acero con estricto control de temperatura, 25° C. En el final se libera a 30° C.

Crianza: 12 meses en Barricas de roble frances de sgundo y tercer uso.

Nota de cata del enólogo:

Color: rojo intenso y brillante.

Nariz: Delicado e intenso.

Boca: Complejo y voluptuoso con taninos suaves y sedosos, excelente estructura, concentrado y largo en boca. Pimienta y ajíes.

Notas de cata Andresito y Horacito:

Si usted esta esperando un vino masivo en la boca, muy musculoso este assamblage no es el vino que debería probar. El contrario es un vino que se destaca por sus taninos marcados pero ya redondeados por los 3 años y medio en botella. SU mejor virtud es la elegancia y complejidad en la mezcla de sus variedades. En un época donde se esta dejando los vinos masivos y vivificando con menores tiempos en barrica con menos alcoholes, nos parece una alternativa a las dos propuestas.

Es intenso pero delicado, de taninos fuertes pero no denso y musculoso en la boca. Un vino para prestarle atención y disfrutar de la elegancia de un Assamblage refinado.

Siempre recordando que La vida en la tierra es un poco de infierno y vino

Temperatura de servicio

16° C - 18° C