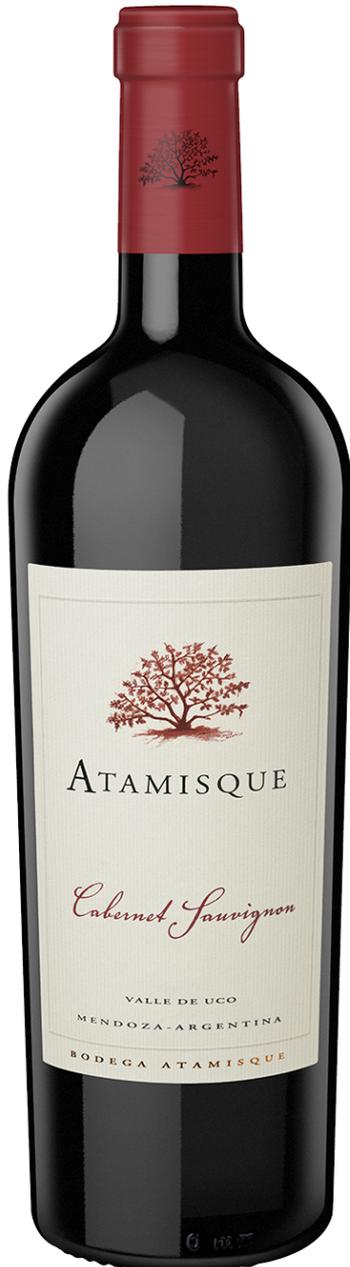




# ATAMISQUE CABERNET SAUVIGNON

## FICHA TECNICA



**Cepaje :** 100% Cabernet Sauvignon  
**Origen :** Valle de Uco, Mendoza  
**Grado alcohólico :** 14,50%/vol  
**Acidez :** 6,3 g/l (expresado en ácido tartárico)



### VIÑEDOS

**Altitud :** 1.100-1.300 msnm  
**Conducción :** guyot doble  
**Suelo :** aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso  
**Riego :** por goteo  
**Rendimiento :** 5000 kg/ha para un equilibrio entre la expresión vegetal y la cantidad de racimos.  
**Cosecha :** fines de abril, manual y en cajas de 18 kg



### ELABORACIÓN

**Selección :** doble cinta (racimos / bayas)  
**Flujo / Encubado :** por gravedad (sin utilización de bombas)  
**Maceración fría :** 6 días a 7°C  
**Fermentación :** en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura (25/28°C). Al fin de la fermentación se libera la temperatura a 30°C.

### Maceración

**postfermentativa :** 10 días en contacto con los orujos (sombbrero)

### Fermentación

**maloláctica :** natural y completa en barricas.  
**Crianza :** 100% en barricas francesas nuevas (Taransaud-Demptos) durante 14 meses

**Guarda potencial :** 15 años



**Vista (color) :** Rojo profundo intenso.  
**Nariz :** Mermelada de frutos rojos combinados con notas de pimientos y una destacada mineralidad.

**Boca :** Corpulento, muy estructurado, de taninos agradables; se caracteriza por el reencuentro muy amable en boca de una paleta de frutos rojos y especias, la larga crianza en barricas le aporta complejidad con descriptores como vainilla, cacao y chocolate.