

Vinos
Wines
Vinos

ANTUCURA

VIÑEDOS | BODEGA



BARRANDICA
CABERNET
SAUVIGNON



UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 metros sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28°C en vasijas de 100-150hl.; maceración durante 20-30 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRIANZA	Paso por roble. Luego 6 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.
NOTAS DE CATA	En vista se observa un vino intenso con tonalidades rojizas. En nariz se perciben frutos maduros, especiado con leve nota a pimientos. Este vino tiene una boca muy redonda, de gran volumen y sedoso, con taninos maduros, suaves y elegantes con una sensación de dulzura en el final
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml) y Magnum (1500 ml)
ALC. VOL.	13,6% v/v
AZ	3,13 g/l
AC	5,25 g/l
PH	3,8

www.antucura.com