

Callia

BLEND

Cabernet Sauvignon & *Cabernet Sauvignon*
2017



WINERY: BODEGAS CALLIA
VARIEDAD: CABERNET SAUVIGNON
AÑADA: 2017
REGIÓN: VALLE DE TULUM- SAN JUAN

PAÍS DE ORIGEN: ARGENTINA
BLEND: 100% CABERNET SAUVIGNON
ENÓLOGO: JOSÉ MORALES

NOTA DE CATA



DE COLOR ROJO INTENSO. EN LOS AROMAS DE ESTE VINO SE REFLEJAN LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS CABERNET PROVENIENTES DE LOS VALLES DE ZONDA, CON TODA SU FRESCURA Y EXPRESIÓN DE FRUTAS FRESCAS Y SENSACIONES ALGO MÁS COMPLEJAS Y MADURAS PROPIAS DEL CABERNET DEL VALLE DE TULUM. EN BOCA ES UN VINO DE GRAN PERSISTENCIA, LOS TANINOS SON SUAVES Y REDONDOS, APORTANDO UNA DULZURA ESPECIAL, HACIENDO DE ESTE VINO UN EXPONENTE DE GRAN CALIDAD. TANTO EN BOCA COMO EN NARIZ, PODEMOS PERCIBIR LA SUTILEZA DE LA MADERA CON TODA SU ELEGANCIA.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO



UBICADOS EN LOS VALLES DE TULUM Y ZONDA A UNOS 700 M SOBRE EL NIVEL DEL MAR, LOS SUELOS SON ALUVIONALES, CON TEXTURAS QUE VAN DE FRANCO ARENOSOS A FRANCO ARCILLOSOS Y MUY POCOS EN MATERIA ORGÁNICA, EL SISTEMA DE CONDUCCIÓN ES EN ESPALDERO, CON RIEGO POR GOTEO, CON BAJAS PRECIPITACIONES ANUALES, QUE OSCILAN ENTRE LOS 100 Y 120 MM

VENDIMIA



EL CLIMA ES CÁLIDO Y SECO, LAS LLUVIAS NO SUPERAN LOS 100 MM. ANUALES, POR LO QUE NO HAY PELIGRO DE DESARROLLO DE ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS. LA VENDIMIA SE HACE EN FORMA MECÁNICA, NORMALMENTE A PRINCIPIOS DE FEBRERO PARA EL CABERNET DE ZONDA Y MEDIADOS DE MARZO EL DE TULUM

VINIFICACIÓN



LUEGO DE LA MOLIENDA SE EFECTÚA UNA MACERACIÓN PREFERMENTATIVA A 12° C DURANTE 48 HORAS. LA FERMENTACIÓN SE DESARROLLA ENTRE 24° Y 27° C, DURANTE 11 DÍAS, CON INOCULACIÓN DE LEVADURAS SELECCIONADAS. EL 70% DE ESTE VINO TIENE UN PASO DE SEIS MESES POR MADERA, QUE CORRESPONDE AL 50% DE ROBLE FRANCÉS Y 50% DE ROBLE AMERICANO.

DETALLES DE PRODUCCIÓN



TIPO DE LEVADURA: SACHAROMYCES BAYANUS
MACERACIÓN: 11 DÍAS
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: 24-27° C
TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 11 DÍAS
MANIPULACIÓN REDUCTIVA: N/A
PROCESO / TIEMPO DE MADURACIÓN: 6 MESES
TIPO DE ROBLE: 50% FRANCÉS Y 50% AMERICANO
ESTABILIZACIÓN POR FRÍO: N/A
TIPOS DE FILTRACIÓN: TANGENCIAL, LENTICULAR Y MEMBRANAS

ANÁLISIS



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA / ALCOHOL: 13,2% V/V
ACIDEZ G/L TARTÁRICA: 5,95
AZÚCAR RESIDUAL G/L: 4,50
PH: 3,6