Callia

MAGNA

Valle de Zonda

Cabernet Sauvignon
2017

WINERY:	BODEGAS CALLIA	PAÍS DE ORIGEN:	ARGENTINA
VARIEDAD:	CABERNET SAUVIGNON	BLEND:	100% CABERNET SAUVIGNON
AÑADA:	2017		
REGIÓN:	VALLE DE TULUM – SAN JUAN	ENÓLOGO:	JOSÉ MORALES

NOTA DE CATA

COLOR: ROJO INTENSO Y PROFUNDO
AROMA: PREDOMINAN ESPECIAS COMO PIMIENTÓN Y PIMIENTA NEGRA CON NOTAS FRESCAS DE MENTA, CON LEVES MATICES DE TABACO Y VAINILLA APORTADOS POR LA MADERA.
SABOR: LARGO, CON TANINOS DULCES, FIRMES Y PERSISTENTES Y SE REPITEN AQUELLAS SENSACIONES ESPECIADAS PERCIBIDAS EN NARIZ.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

VIÑEDOS UBICADOS EN EL VALLE DE TULUM, PROVINCIA DE SAN JUAN, CON SUELOS ALUVIONALES, POBRES, CON ESCASA MATERIA ORGÁNICA Y DE TEXTURA FRANCO ARENOSA A FRANCO ARCILLOSA, EL SISTEMA DE CONDUCCIÓN ES ESPALDERO.

VINIFICACIÓN

CUANDO INGRESÓ A BODEGA, SE REALIZÓ UNA MOLIENDA SUAVE Y POSTERIORMENTE SE REFRIGERÓ LA UVA PARA LOGRAR HACER UNA MACERACIÓN FRÍA, QUE SE PROLONGÓ POR ESPACIO DE 72 HS., LUEGO SE LLEVÓ A CABO LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, PARA LO QUE SE USARON LEVADURAS SELECCIONADAS, LA QUE SE PRODUJO EN UNOS 11 DÍAS, LA TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN FUE DE 24°, HACIENDO UN PICO QUE LLEGÓ A 28°C CUANDO SE ALCANZARON LOS 18° BX, VOLVIENDO A BAJAR LA TEMPERATURA A LOS 15° BX, POSTERIORMENTE A LOS 20 DÍAS SE PROCEDIÓ AL DESCUBE Y SE ESPERÓ A LA REALIZACIÓN DE LA FML.

DETALLES DE PRODUCCIÓN

TIPO DE LEVADURA: SACHAROMYCES BAYANUS
MACERACIÓN: 20 DIAS
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: 23-28°C
TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 10 DIAS
MANIPULACIÓN REDUCTIVA: N/A
PROCESO / TIEMPO DE MADURACIÓN: 50% DEL CORTE PASÓ POR BARRICAS DURANTE 9 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
ACIDEZ G/L TARTÁRICA: 5,98
AZÚCAR RESIDUAL G/L: 4,5
PH: 3.60