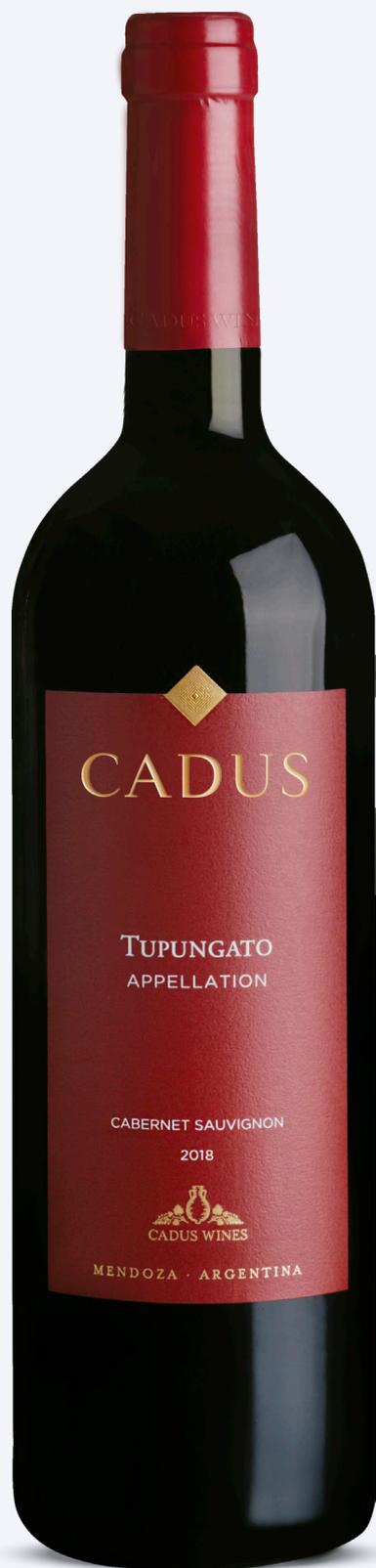


CADUS

APPELLATION

TUPUNGATO - CABERNET SAUVIGNON

2018



VARIETAL

Cabernet Sauvignon

VENDIMIA

Cosecha manual, 26 y 27 de marzo de 2018.

APELACIÓN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO

Viñedo de Gualtallary, de aproximadamente 11 años de antigüedad. Altitud entre 1.100 a 1.200 msnm. Espaldero alto y riego por goteo. Clima continental, semiárido.

SUELO

Suelo arenoso con presencia de calcáreos y mineralidad, con canto rodado en profundidad y buen drenaje.

CICLO VEGETATIVO

La calidad de los vinos de la vendimia 2018 fue excelente, así como el rendimiento de los viñedos.

La temporada se caracterizó por tener un invierno con temperaturas y ciclos fenológicos normales, en relación con las medias históricas. Sin embargo, el 13 de octubre hubo una helada general que afectó varias hectáreas de viñedos en Mendoza. A pesar de este evento climático, las producciones fueron, en general, mayores a las últimas tres cosechas.

En las últimas semanas de enero y las primeras de febrero, hubo olas de calor y los días superaron los 38°C. La segunda quincena de febrero y marzo, se presentó con noches frescas y buena amplitud térmica, favoreciendo la madurez polifenólica en las pieles de las uvas.

Las precipitaciones alcanzaron un promedio anual de entre 250 y 280 mm, valores inferiores a las tres temporadas anteriores, lo que permitió que los racimos tuvieran una excelente sanidad hasta la cosecha.

CRIANZA

Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses para el 60% del vino

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino de intenso color rojo rubí. Aromáticamente, expresa frutas y especias. Se destacan los aromas de especias como pimentón dulce, combinados con frutas dulces como las ciruelas y el membrillo, y con notas herbales como menta y poleo. También aparece una nota floral como lavanda. En boca es concentrado, con taninos sedosos y de muy buena persistencia.



CADUS WINES

www.caduswines.com