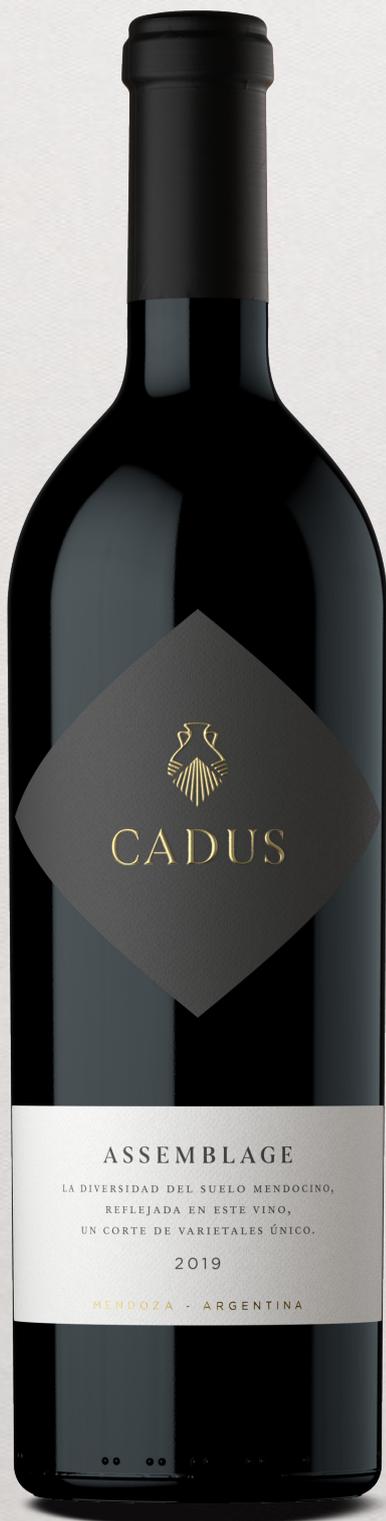




# CADUS

## ASSEMBLAGE



### VARIETAL

70% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot y 5% Petit verdot

### COSECHA

2019

### VENDIMIA

Cosecha manual, desde el 8 hasta el 28 de marzo de 2019, dependiendo de la variedad.

### APELACIÓN

Malbec proveniente de Agrelo, Los Árboles y Gualtallary. Cabernet Sauvignon con origen en Los Árboles y Gualtallary. Merlot y Petit Verdot de Los Chacayes.

### VIÑEDO

Malbec proveniente de viñedos de Agrelo, a 1.150 msnm, de Los Árboles, a 1.400 msnm y de Gualtallary, a 1.200 msnm. El Cabernet Sauvignon tiene origen en viñedos de Gualtallary, a 1.100 msnm y en Los Árboles, a 1.200 msnm. Merlot y Petit Verdot de Los Chacayes, a 1250 msnm.

### SUELO

Agrelo: Suelo de origen aluvional con abundante presencia de canto rodado. Buen drenaje, presencia de calcáreo y bajo contenido de materia orgánica.

Los Árboles: Suelo de textura franco-arenosa. Buen drenaje y bajo contenido en materia orgánica.

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

Los Chacayes: Suelo pedregoso con cantos rodados y presencia de calcáreos depositados sobre las rocas. Muy pobre en materia orgánica y buen drenaje. Vegetación natural.

### CICLO VEGETATIVO

Fue una cosecha con buenos rendimientos ya que Mendoza no sufrió significativos eventos climáticos este año.

El invierno fue el más frío de las últimas cuatro temporadas. En consecuencia, la brotación entre fines de septiembre y principios de octubre fue excelente.

Podríamos decir que fue una cosecha similar a la de 2018 en cuanto a buenos rendimientos en los viñedos. Sin embargo, debido a las frescas temperaturas de marzo y abril, se obtuvieron uvas con una acidez natural significativamente mayor a la de la cosecha anterior.

### CRIANZA

Crianza en barricas de roble francés de diferentes tamaños y usos (30% nueva) durante 18 meses.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vino de color rojo rubí. Como en todo corte, en nariz aparecen las características de cada uno de los varietales. Aromáticamente, expresa frutas maduras y frescas, hierbas frescas, menta, hoja de tomate y algunas notas de madera muy integradas. De boca redonda, con mucho volumen, taninos sedosos y persistencia.