

# ANTIGUA BODEGA

## Cabernet Sauvignon



Pocito - San Juan - Argentina



**Enólogo:** Gino Santinon

**Composición Varietal:** Cabernet Sauvignon 100%

**Origen:** este producto proviene de cepas cultivadas a 563 mts sobre el nivel del mar, 31°50'44.01" de latitud sur y 68°28'36.64" de longitud oeste en la región de Pocito

**Viñedos:** de más de 15 años con un rendimiento menor a las 10 Tn x Ha.

**Clima:** Seco con temperaturas máximas de 40 °C en verano y mínimas de bajo cero en el invierno. La presión atmosférica y el porcentaje de humedad son generalmente bajos, llegando a ser mínimo en los meses de agosto y septiembre debido a los vientos Zonda que soplan a menudo en la zona.

**Sistema de Conducción:** Viñas espalderas.

**Cosecha:** A mano en bines de plástico.

**Selección:** Manual

**Maceración:** 10 a 12 días

**Descube:** Estático

**Crianza:** de 3 a 6 meses en barrica de segundo uso de roble francés.

**Fermentación Alcohólica:** Levaduras seleccionadas en tanques cerrados de acero inoxidable a temperaturas controladas entre los 22 y 24°C.

**Fermentación Maloláctica:** en barricas de roble.

**Temperatura de consumo:** entre 16° y 18°C.



ANTIGUA BODEGA

[www.antiguabodega.com](http://www.antiguabodega.com)