

ANDES PEAK

Cabernet Sauvignon 2008

Variedad:	Cabernet Sauvignon 100%
Región:	Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.
Fecha de Vendimia:	15 de Abril
Alcohol:	14,7 % °Gl.
PH:	3,6
Acidez Total:	5,56 g/l
Fermentación:	Tradicional. Temperaturas entre 24 y 30°C.
Maceración Post-Fermentativa:	2 días.
Fermentación Maloláctica:	Completa con bacterias indígenas.

Notas de degustación: Color rojo profundo muestra este varietal cultivado en Perdriel, Mendoza. Con aroma muy intenso, donde se destaca pimienta negra.

Reporte de Cosecha: Las condiciones climáticas de la zona permiten la obtención de buenos colores y la maduración de los taninos.

La zona presenta inviernos bien marcados y secos. Con una buena amplitud térmica, obteniendo como resultado una excelente madurez del fruto.

El Viñedo: Proviene de la zona de Perdriel y Agrelo, de cepas establecidas con equilibrios propios de 120 qq/ha . La altura de la zona es alrededor de los 980 m.s.n.m., con suelo franco arenoso, que junto a un cuidadoso trabajo en los riegos y poda permiten obtener una gran concentración del fruto.