

DANTE ROBINO CABERNET

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon 100%

ORIGEN: Agrelo, La Consulta, Tupungato; Mendoza, Argentina.

ALCOHOL: 13.8% v/v

VIÑEDOS: El rendimiento de los viñedos es de 80 Q/ha., con una edad promedio de 50 años, conducidos en espaldero alto. Son regados por surcos con agua proveniente de deshielos. Implantadas en suelos de profundidad media, con buen drenaje. Es una zona de gran amplitud térmica día/noche. Los viñedos se encuentran entre 900 y 950 m sobre el nivel del mar y se caracterizan por gozar de una excelente luminosidad, típica de esta región vitivinícola.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Las uvas son cosechadas de viñedos seleccionados por su alta calidad enológica, baja producción y buena sanidad. A los viñedos se les realiza el seguimiento hasta el momento de la cosecha. La cosecha se realiza manualmente, las uvas en la molienda son despalilladas, refrigeradas y fermentadas. De aquí es enviada a vasijas de pequeña capacidad de 100 a 300 HL, provistas de placas que regulan la temperatura ya que permiten el paso de agua fría o agua caliente, de este modo la temperatura se mantiene controlada a 25°C. La fermentación alcohólica dura aproximadamente hasta 10 días y posteriormente se inicia la maceración que durará de 10-15 días más, cuyo resultado final es determinado por degustación. Una vez descubado, es puesto en contacto con roble americano hasta obtener un vino que se caracteriza por un perfecto equilibrio entre los atributos propios de la uva y los de la madera.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA: De color rojo púrpura, atractivo, con ribetes cerezas y de una profundidad que nos adelanta su intensidad. Nariz elegante de frutos negros maduros, dejos de pimienta negra y los tostados aportados por la bodega. En boca los taninos son potentes, lo que le asegura una buena evolución en botella. El alcohol y la acidez se encuentran en equilibrio, y permiten expresar la frutuosidad típica del cepaje. Un vino bien estructurado, amplio y firme en su sabor final. Al cabernet Sauvignon que quedan muy bien las carnes de caza, como cordero o chivo, cortes de cerdo como matambre o pechito, ajíes rellenos de carne, preparaciones intensas en sabor y especiadas, quesos muy maduros y grasos, cocciones en medios grasos como el confit de pato, nuestros platos criollos, como la carbonada o el locro, entre otras.

COLOR: Rojo púrpura intenso.

NARIZ: Franco, justo equilibrio entre los frutos negros y especias (pimienta) y los aromas aportados por la madera; complejo.

BOCA: Estructurado, elegante e intenso con notas de frutillas, frambuesas y un prolongado post-gusto de notas de café.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C a 18°C

