



HACIENDA DEL PLATA

ZAGAL CABERNET SAUVIGNON



COMPOSICIÓN

100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos, descobajado, fermentación y maceración durante más de 25 días. Fermentación maloláctica natural, crianza de 6 meses en barriles de roble francés y americano, corte, filtrado y embotellado. Con una superficie de 4has. Los suelos son franco arcillosos con presencia de piedras. Clima de importante amplitud térmica, con una media anual de temperatura de 15,5°C, un período libre de heladas de 196 días y una precipitación promedio anual de 181,7 mm. Escala de Winkler: 3. El riego es por superficie con aguas del río Mendoza.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Alcohol 14,5 % / Acidez Total 5.6 g/l. / PH 3.7

CRIANZA

Los vinos Cabernet Sauvignon, se colocan en barriles de roble francés y americano, en donde realizan su fermentación maloláctica, y se lo deja durante 6 meses, con temperaturas entre 15 y 18°C. Luego de esto se realiza el ensamblado, según la evolución de cada una de los barriles y se embotella, colocándose en estibas durante 3-5 meses antes de comenzar el ciclo comercial.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí brillante muy intenso, con destellos rojizos. Predominan las especias, como la pimienta y una leve impresión de madera, que se amalgaman logrando una excelente combinación. Se destaca la exuberancia de sus aromas especiados, demostrando un excelente equilibrio, que hace que sea muy amable al tomarse.