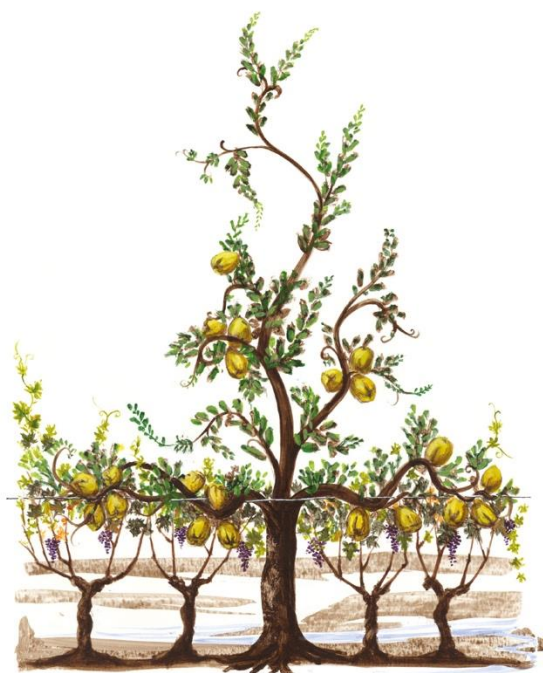


**FINCA LOS MEMBRILLOS
CABERNET SAUVIGNON 2019**

*Finca Los Membrillos, IG Paraje Altamira,
San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. 1060 m | 3478 ft.*



VINOS DE FINCA

Hace más de 20 años, una familia de viñateros de La Consulta plantó este viñedo de Cabernet Sauvignon, que llegó a nuestras manos en 2008. Había en él un sello indeleble, que lo asemejaba a los más antiguos viñedos de la zona.

Su tradicional sistema de riego por surcos, sus postes de madera de algarrobo y sus hileras de membrilleros rodeando la viña, son sus marcas de identidad, y a la vez homenaje al rico legado vitivinícola de la región.

Cuando empezamos a trabajarlo, nos dimos a la tarea de recuperar la vida de sus suelos y el vigor de sus cepas, con amor y cuidado, buscando que el viñedo pudiera expresar todo el potencial del lugar donde creció.

La Finca Los Membrillos está ubicada en el límite Este de Paraje Altamira, a 1.060 metros sobre el nivel del mar, y comparte las características particulares de los suelos de esta zona; diversos, pedregosos y calcáreos.

*Sebastián Zuccardi
Viticultor*



FINCA LOS MEMBRILLOS CABERNET SAUVIGNON 2019

ORIGEN

Finca Piedra Infinita, IG Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. 1060 m | 3478 ft.

PERFIL DEL SUELO

Originados por el abanico aluvial del río Tunuyán. Muy pedregosos, calcáreos y heterogéneos. Para este vino se seleccionaron distintas parcelas, unas con suelos arenosos y profundos, y otras con gran abundancia de piedras recubiertas de carbonato de calcio desde los 40 cm de profundidad.

COSECHA

Cosecha excepcional, fresca y seca. Con temperaturas que se ubicaron por debajo de la media y una gran amplitud térmica. Las condiciones climáticas nos dieron muy buena acidez natural, taninos de muy buena estructura, excelente fruta y nada de sobre madurez.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual con selección de racimos.
Llenado de vasijas por gravedad.
Fermentación en piletas de hormigón con levaduras nativas.
Una parte del vino realizó su crianza en barricas de roble francés de 500 litros usadas.
El vino restante se crió en piletas de hormigón.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL: 14% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,78 g/l

PH: 3,65

Sebastián Zuccardi, Viticultor