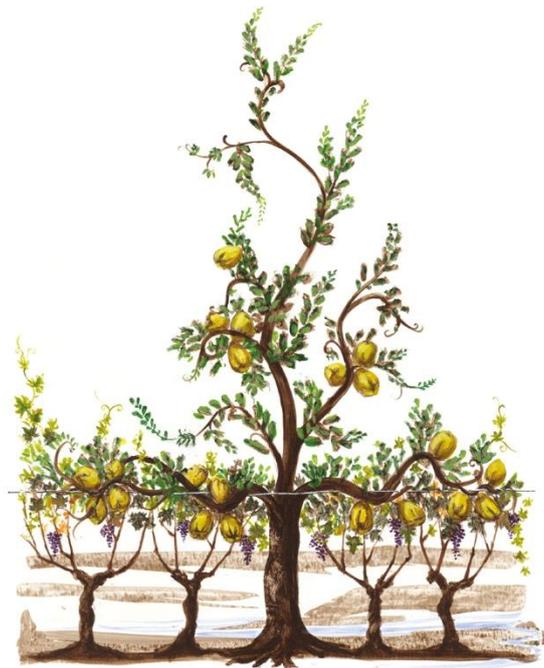




FINCA LOS MEMBRILLOS CABERNET SAUVIGNON 2021

*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



FINCA LOS MEMBRILLOS CABERNET SAUVIGNON 2021

ORIGEN

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

EL LUGAR

este viñedo, ubicado a 1060 metros de altitud, se encuentra rodeado de hileras de membrilleros que honran la rica tradición de los antiguos viticultores del sur del Valle de Uco. Cosechado respetando la diversidad de sus tipos de suelo, este Cabernet Sauvignon expresa la complejidad típica de Paraje Altamira, donde vetas de suelos arenosos y semiprofundos conviven con otros ricos en gravas cubiertas de calcáreo.

COSECHA

La 2021 fue una gran vendimia. Con clima fresco y húmedo, los racimos contaron con el tiempo necesario para poder alcanzar la madurez con un equilibrio perfecto de azúcar y acidez, y gran estructura de taninos. Nuestro trabajo minucioso de separación de parcelas y tipos de suelo para la cosecha (que lleva ya más de una década) nos permitió cosechar cada rincón de nuestros viñedos en el momento perfecto y, mostrar así, la gran diversidad que caracteriza al Valle de Uco.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual con selección de racimos. Llenado de vasijas por gravedad.

Fermentación en piletas de hormigón con levaduras nativas.

La totalidad del vino realizó su crianza en barricas de roble francés de 500 litros usadas.

COMPOSICIÓN

VARIEDAD: 100% Cabernet Sauvignon

ALCOHOL: 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,94 g/l

PH: 3,6

Sebastián Zuccardi, Winemaking Director



Laura Principiano, Head Winemaker