



R.J.VIÑEDOS



Joffré
e HIJAS

GRAN CABERNET SAUVIGNON

Composición Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Año de Cosecha: 2012

Vendimia: Cosecha Manual segunda y tercera semana de Abril.

Procedencia: Viñedos de Luján de Cuyo y Valle de Uco (Tupungato y Tunuyán). Altitud entre 900 y 1.050 m.s.n.m.

Ciclo Vegetativo: El ciclo 2.013/14 tuvo una primavera fresca con heladas tardías que impactaron en menores rendimientos. Enero fue muy caluroso y Febrero lluvioso. Entre Febrero y Abril las temperaturas fueron más bajas que el promedio permitiendo una madurez prolongada y completa con resultados muy satisfactorios en los parámetros enológicos.

Rendimiento: Entre 6 y 10 ton/ha

Maceración: 2 a 3 días de maceración en frío, desde 12 a 22 días dependiendo del viñedo.

Fermentación Alcohólica: Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, en piletas de hormigón epoxicado de 120 hl. (12.000 litros).

Fermentación Maloláctica: Con bacterias indígenas

Añejamiento: En barricas de roble Francés y Americano (segundo y tercer uso) el 50% del volumen por 10 a 11 meses, y vino en piletas 50%.

Guarda en botella: Permanecen en estiba 6 meses como mínimo.

Notas de Degustación: Intenso color rojo rubí. En nariz es complejo y elegante con un exquisito balance entre aromas frutales y el aporte del roble. Notas de frutos rojos como guindas, pimienta morrón, percepción mineral, y suave presencia de vainilla y caramelo. En boca los taninos son suaves y bien estructurados. En el retrogusto se reafirman con intensidad las percepciones olfativas. Es un vino largo, complejo y de buen cuerpo.