

FILOSUR CABERNET SAUVIGNON 2014

Vineyards Location / Ubicación de los viñedos

The grapes used to elaborate this wine come from our vineyards in Villa Atuel, San Rafael, Mendoza, which are located above 700m. Owing to the wide temperature range between day and night temperature, the grapes grown in this area show very intense colors and great aromatic expression.

La uva utilizada para su elaboración proviene en su totalidad de nuestros viñedos ubicados en Villa Atuel, San Rafael, Mendoza. Los mismos se encuentran ubicados a más de 700 m.s.n.m. Esta zona se caracteriza por su gran amplitud térmica lo que permite obtener uvas de gran intensidad en su color, y una importante expresión aromática.

Vineyards / Viñedos

The vineyards are carefully managed using an accurate drip irrigation system that allows us to supply the exact amount of water the plant needs. Canopy management results in a yield lower than 12.000kg per hectare, delivering small grain clusters which, thanks to an appropriate sun exposure, preserve the aromatic features.

Los viñedos seleccionados para su elaboración cuentan con un adecuado manejo del riego a través del sistema de goteo que aporta la exacta cantidad de agua que necesita la planta. Realizamos un manejo de la canopia con un rendimiento por hectárea menor a 12.000 kg, de esta manera logramos racimos que presentan granos pequeños y poseen una adecuada exposición al sol para preservar las características aromáticas.

Winemaker Oenologist / Enólogo

Manuel Gonzalez

Vinification / Vinificación

The grapes harvested are carefully hand-selected. Next, a prefermentative masseration procedure takes place at low temperatures followed by selected-yeasts fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature that ranges the 26°C. Everyday we proceed with three daily pumping-over and one to two delestages. Afterwards the wine is stored in bottles for at least 6 months.

Se realiza una cuidadosa selección de granos en forma manual, maceración prefermentativa a bajas temperaturas y, posterior fermentación por medio de levaduras seleccionadas en vasijas de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 26°C. Tres remontajes diarios y de uno a dos delestaje por día.

Technical Data / Datos técnicos

Alcohol 13.5% / Residual sugar 1.5 g/l / Total acidity 5,47 g/l / PH 3.7

Tasting Notes / Notas de cata

Young red tint. Aromas of berries and spicy notes. Structure in the mouth with a silky and fresh feeling.

Matiz rojo joven. En nariz se perciben aromas a frutos del bosque y notas especiadas. En boca tiene estructura con una sensación sedosa y fresca a la vez.

Food Pairing / Maridaje

Red meats and grilled vegetables. Cuts of pork and spicy sauces.

Carnes rojas y verduras grilladas. Cortes de cerdo y salsas especiadas.

Awards & Ratings



Decanter
COMMENDED
Vint. 2013


ANDELUNA
argentina

