

ANDELUNA PASIONADO CABERNET FRANC 2009

Vineyards / Viñedos

The grapes used come from our vineyards in Tupungato, located at 1300 m.a.s.l. (4300 feet). Very low-yield (less than 4,500 kg per ha.) plots with alluvial, sandy and permeable soils were selected.

De nuestras fincas en Tupungato ubicadas a una altura de 1300 m.s.n.m. Parcelas seleccionadas de muy baja producción, (menos de 4500 kg por ha.) con suelos aluvionales, arenosos y permeables.

Consultant Enologist / Enólogo Consultor

Michel Rolland

Harvest / Cosecha

Grapes are handpicked at dawn, in the month of April, at the peak of polyphenol ripening.

Manual durante la madrugada, en el mes de abril, al momento de plena madurez polifenólica.

Vinification / Vinificación

Hand-selection of berries. Pre-fermentation maceration with dry ice. Racking and post-fermentation maceration for 10 days.

Selección de granos en forma manual, maceración pre-fermentativa con hielo seco. Delestaje y maceración post-fermentativa por 10 días.

Ageing / Añejamiento

This wine was aged in new French oak barrels for 18 months. At least 12 months in bottle before release.

Este vino reposó en barricas de roble francés nuevas por un tiempo de 18 meses para luego ser estibado en botellas por un mínimo de 12 meses.

Technical Data / Datos Técnicos

Alcohol 15.5% / Residual sugar 1.80 g/l / Total acidity 5,24g/l / PH 3.70

Tasting Notes / Notas de cata

Intense red color, with violet highlights. A combination of aromas reminiscent of anise, ripe red fruits and spices, with hints of chocolate and tobacco acquired during the time spent in French oak barrels. A structured, full bodied wine, with rounded tannins which result in a persistent finish. Decant and serve at 16°C (60°F). Suitable for long-term storage.

Color rojo intenso, con reflejos violáceos. Una combinación de aromas que recuerdan al anís, frutos rojos maduros y especias, con notas de chocolate y tabaco, provenientes de su paso por barricas de roble francés. Un vino estructurado y de gran cuerpo, con taninos redondos que le otorgan un final persistente. Decantar y servir a 16°C. Apto para la guarda.

Awards & Ratings



91 pts. | Vint. 2006



Decanter

International Trophy

Vint. 2003 over £10

Top wine of the World



Decanter

Regional Trophy

Vint. 2006



ARGENTINA
WINE AWARDS
TROPHY | Vint. 2009


ANDELUNA
argentina

