

ANDELUNA ALTITUD CABERNET SAUVIGNON 2013

Viñedos / Vineyards





La uva utilizada fue extraída en su totalidad de nuestros viñedos ubicados en Tupungato, Mendoza a más de 1300 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. Ideal para elaborar vinos de concentración natural aptos para la guarda. Los viñedos cuentan con un manejo del riego a través del sistema de goteo que aporta la cantidad exacta de agua que necesita la planta. Realizamos un manejo de la canopia con un rendimiento por hectárea menor a 7.000 kg. Los racimos se caracterizan por tener granos pequeños y poseen una adecuada exposición al sol para preservar las características aromáticas. Se realizó un estricto control de concentración polifenólica (antocianos y taninos) como así también una degustación diaria de los granos.

The grapes used come from our vineyard located in Tupungato, Mendoza at over 1300 m.a.s.l. (4300 feet). This region is characterized by its wide temperature ranges allowing for the production of grapes with very intense colors and flavors. Ideal to elaborate naturally concentrated wines which are suitable for aging. Our vineyards are equipped with a drip-irrigation system that allows us to adjust and supply the exact amount of water that plants require. Canopy management is performed in order to obtain a yield of less than 7.000 kg per hectare. Clusters generally carry small-sized grapes, and have adequate exposure to the sun in order to preserve the aromatic characteristics. Strict controls on polyphenol concentrations (anthocyanins and tannins) were carried out, in addition to daily tastings of the fruit.

Vinificación / Vinification

- Selección de granos en forma manual
Grapes handpicked
- Maceración prefermentativa a bajas temperaturas
Pre-fermentation maceration at low temperatures.
- Fermentación por medio de levaduras seleccionadas en vasijas de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 26°C.
Fermentation by means of selected yeasts in stainless steel tanks at temperatures maintained at around 26°C (78°F).
- Tres remontajes diarios y de uno a dos delestajes por día.
Pumping over is carried out three times a day as well as one or two delestages.
- Reposó en barricas de roble francés, por un período de 12 meses para luego ser estibado en botellas por un mínimo de 8 meses, antes de su lanzamiento.
Aged in French oak barrels for 12 months, followed by at least 8 months in bottle before release.

Notas de cata / Tasting Notes

-  Color rojo con tonos rubíes.
Red color with ruby hues.
-  Aromas intensos a pimienta, casis y guinda, con notas a tabaco, chocolate y ahumados.
Intense pepper, cassis and cherry aromas. with tobacco, chocolate and smoke notes.
-  En boca la concentración de fruta y taninos maduros le dan un nal persistente.
Fruit flavors and ripe tannins allow this wine to have a long nish.
-  Servir a 16°. Apto para la guarda.
Serve at 16°C. (60°F). Suitable for aging

Enólogo jefe: Manuel González - *Chief Enologist: Manuel González*



Datos técnicos / Technical Data

- Alcohol 15.0%
- Residual sugar 3.82 g/l
- Total acidity 6,04 g/l
- PH 3.9

Premios / Awards & Ratings



Argentina Wines Awards 2015,
BRONZE MEDAL, vintage 13



Wine Advocate, 90 pts.,
vintage 11



Tim Atkin, 91 pts.,
vintage 11



Robert Parker, 90 pts.,
vintage 08



Tim Atkin,
TOP 50 - ARGENTINA,
vintage 08


1.300
mts.
Vines
Touching
The Sky.