



ÜL CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Para los habitantes originarios, ÜL expresaba el canto y la poesía que invocan el cuidado y la valoración de la Naturaleza, cantos que invocan al Ser que cuida el Agua. Este vino representa la búsqueda constante, la obsesión que nos indica qué camino seguir cada año, buscar el preciso impacto del clima, la expresión de la tierra, el momento de la cosecha...

VARIEDAD: 100 % CABERNET SAUVIGNON

VIÑEDOS:

Las uvas que dan origen a este vino provienen de viñedos especialmente seleccionados en La Consulta, en el Valle de Uco. A una altura promedio de 1.100 mts. sobre el nivel del mar. La edad promedio de las viñas es entre 30 y 60 años. Estas son cultivadas bajo un sistema de alta densidad de plantación y con un rendimiento controlado de la producción de 7 tns/ha.

La vendimia se realiza la cuarta semana de abril, para obtener uvas con hollejos gruesos con gran concentración de polifenoles, en equilibrio con el azúcar.

La misma se realiza en forma manual, en pequeñas cajas. Con selección manual de racimos en finca.

ELABORACIÓN:

En bodega, una vez recibidas las uvas procedentes de los diferentes viñedos, se realiza una selección de granos en forma manual. Estas se vinifican por separado en pequeños tanques de acero inoxidable. En donde se realiza una maceración pre-fermentativa en frío para concentrar el color de los hollejos y promover la extracción de aromas varietales que resaltan su tipicidad.

La fermentación se realiza con levaduras naturales, entre 27 y 29°C.

Posteriormente se realiza una lenta maceración post-fermentativa para extraer los polifenoles responsables de la estructura y del potencial de guarda de este gran vino.

La crianza se realiza en Barricas de Roble Francés durante 12 meses.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN:

ÜL CABERNET SAUVIGNON es dueño de una gran elegancia y personalidad. La crianza en barricas de roble francés y la estiba en botella, lo convierte en un vino de una profunda complejidad aromática, que resalta el equilibrio entre la fruta y el roble. En boca se destaca por su enorme persistencia y untuosidad. Con un final sutil, agradable y muy equilibrado.

UN VINO PARA BEBERLO EN MOMENTOS ÚNICOS E IRREPETIBLES.