

GARBOSO 2019

Cabernet Sauvignon 82%
Petit Verdot 12%
Syrah 6%

Viñedos plantados en espaldera el año 1998-2006 y ubicados a 800 m.s.n.m. en suelos de origen aluvial y coluvial. El vino refleja el carácter de un vino de altura con una marcada influencia de los vientos fríos de la cordillera de los andes y su amplia oscilación de temperatura día/noche. Cosecha caracterizada por un año seco y caluroso. La primavera fue fría lo que en un comienzo retrasó la brotación y los estados iniciales de la maduración, luego a inicios del verano, las temperaturas fueron más cálidas que lo habitual, lo que logro homogenizar y recuperar las semanas de retraso. La cosecha fue temprana, a partir del 6 de marzo, para lograr conservar el equilibrio y la acidez natural de las tres variedades,



Gonzalo Guzmán
Vinos G²

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas manualmente en el viñedo en cajas de 12 kilos. En la bodega, los racimos fueron despallados y encubados en cubas de acero inoxidable. El mosto fermentó espontáneamente por 9 días sin el uso de levaduras comerciales o nutrientes para así conservar el carácter natural del viñedo. Finalmente el vino tuvo una crianza por 19 meses en barricas de roble francés. Envasado sin filtrar en febrero 2021

Análisis

Alcohol: 14,5 % Vol.

pH: 3,6

Acidez total: 5,6 g/l

Azúcar residual: 1,2 g/l