

ALGODON

FINE WINES

2015 CABERNET SAUVIGNON

VARIETY: 100% CABERNET SAUVIGNON



BIOGRAPHY

In Argentina, Cabernet Sauvignon is typically picked towards the end of the harvest, in late March. The mix of two French native varieties with the Cabernet Franc and Sauvignon Blanc created the Cabernet Sauvignon. This variety is suited to nearly any type of climate, but obtains optimum performance in warm weather. Algodon Wine's Cabernet Sauvignon is a deep red wine with strong fruits, mainly blackcurrant and blackberry, strong structure and tannins, with a clear acid and medium to high alcohol level. The color is deep, generally opaque, red or purple.

BIOGRAFÍA

El Cabernet Sauvignon es el cepaje tinto más difundido en el mundo y uno de los más importantes de la vitivinicultura. Su origen surge de la mezcla de dos variedades nativas de Francia, el Cabernet Franc y el Sauvignon Blanc. Es un vino de color intenso debido a las características ecológicas especiales de Cuadro Benegas; días de verano no muy calurosos y noches frescas. Su cosecha se realiza a mediados de Abril cuando la fruta posee un perfecto equilibrio entre azúcar y acidez. Sus densos y potentes taninos otorgan un gran potencial de crianza en madera.

TASTING NOTES

Ruby in color and medium-high intensity, it presents a medium aromatic intensity of spicy, fruity and toasted character due to its aging in French oak. On the palate it is fresh and fruity with ripe tannins and medium body. It has a fruity, elegant and long finish.

NOTAS DE CATA

De color rubí e intensidad media alta presenta una intensidad aromática media de carácter especiado, frutado y tostado por su crianza en roble francés. En el paladar es fresco y frutado de taninos maduros y cuerpo medio. Posee un final frutado, elegante y prolongado.

2015 CABERNET SAUVIGNON

VARIETY: 100% CABERNET SAUVIGNON

TECHNICAL DETAILS

Varietal percentage: 100% Cabernet Sauvignon
Production: 4,000 bottles
Type of cork: Natural cork – Size: 1.74 x 0.94 in
Serving Temperature: 59 °F to 64.4 °F

DATOS TÉCNICOS

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon
Producción: 4.000 botellas
Tipo de corcho: Natural - Tamaño: 44 x 24 mm
Temperatura de servicio: 16 °C a 18 °C

VINEYARDS

Location: Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza
Coordinates: 35° latitude South
Altitude: 800 m above sea level
Soil type: Sandy loam
Mean annual precipitation: 7.9 in
Age of vines: Planted in 1999
Surface: 20 acres
Training system: High trained vines
Pruning: Bilateral cordon
Irrigation: Drip irrigation from the thaw of the mountains
Yield per hectare: 11,000 lbs

VIÑEDOS

Ubicación: Cuadro Benegas, San Rafael, Mendoza
Coordenadas: 35° latitud Sur
Altitud: 800 m sobre el nivel del mar
Tipo de suelo: Franco arenoso
Precipitación media anual: 200 mm
Edad del viñedo: Plantados en 1999
Superficie: 8 hectáreas
Sistema de conducción: Espaldero alto
Podación: Cordón bilateral
Riego: Goteo con agua de deshielo de la montaña
Rendimiento por hectárea: 5.000 kg

WINEMAKING TECHNIQUES

Harvesting: Manual
Harvest time: 2nd fortnight of April
Fermentation: Traditional, in stainless steel tanks at a controlled temperature between 78 °F – 86 °F. Macerated for 20 days. Complete malolactic fermentation.
Assemblage of cuvee: 100% oak
Bottling date: July 2016

TÉCNICA DE ELABORACIÓN

Cosecha: Manual
Harvest time: Segunda quincena de Abril
Fermentación: Tradicional, en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 26 °C y 28 °C. Maceración durante 20 días. Fermentación maloláctica completa.
Corte: 100% barrica
Fecha de embotellado: Julio 2016

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol content: 14.0% by vol
Total acidity: 5.65 g/l (expressed as tartaric acid)
Volatile acidity: 0.71 g/l (expressed as acetic acid)
Residual sugar: 2.00 g/l

INFORMACIÓN TÉCNICA

Contenido de alcohol: 14,0% vol.
Acidez total: 5,65 g / l (expresada en ácido tartárico)
Acidez volátil: 0,71 g / l (expresada como ácido acético)
Azúcar residual: 2,00 g / l

HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST / CÓMO PRESENTAR EL VINO EN LA CARTA DE VINOS

ALGODON WINE ESTATES – CABERNET SAUVIGNON 2015
SAN RAFAEL, MENDOZA – ARGENTINA