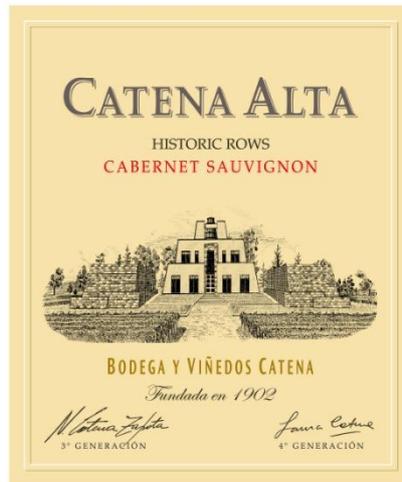


CATENA ALTA CABERNET SAUVIGNON 2017



HILERAS HISTÓRICAS

El vino Catena Alta es un corte de hileras históricas pertenecientes a los viñedos de la familia Catena. El corte de dichas hileras, al igual que la unión de los sonidos que conforman una sinfonía, da lugar a un vino de gran elegancia e intensidad aromática, expresivo de la tierra y las vides que la familia Catena Zapata ha cultivado durante cuatro generaciones. Los vinos Catena Alta suelen consumirse a partir de los tres años de la cosecha y durante dos décadas más.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Antes de que el mundo reconociera a Argentina y a Catena como "grandes productores de Malbec", Catena Zapata era conocida por su Cabernet Sauvignon estilo Viejo Mundo, proveniente de los suelos arcillosos de Agrelo. La familia Catena se enorgullece de contar con estos viñedos históricos de Cabernet Sauvignon en Agrelo y Tupungato, especialmente por sus clásicos y elegantes sabores y por su espléndido potencial de guarda. Las uvas para la elaboración del Catena Alta Cabernet Sauvignon provienen del Lote 3 del Viñedo La Pirámide, del Lote 2 del Viñedo Domingo y del Lote 2 del Viñedo Nicasia.

VINIFICACIÓN

Cada lote se cosecha por separado, en diferentes momentos, para asegurar niveles moderados de alcohol y una acidez natural óptima. Los granos enteros se vuelcan manualmente en barriles de 225 a 500 litros para su

fermentación; los lotes se vinifican en forma individual; fermentación y maceración entre 28 y 30 días. Levaduras indígenas. Fermentación alcohólica y maloláctica en barriles. Añejamiento en roble francés durante 18 meses, dependiendo del viñedo y el momento de cosecha.

VIÑEDOS

El momento de cosecha varía según la composición de suelo de cada lote. Dentro de un mismo viñedo, los momentos de cosecha varían; los lotes se cosechan en diferentes semanas.

Viñedo La Pirámide, lote 3: altura 950 msnm. Suelo: profundo, de origen aluvional con 30% de arcilla que hace bajar la temperatura del suelo aproximadamente 2°C.

Viñedo Domingo, lote 2: altura 1.120 msnm. Suelo: superficie cubierta por grava. Capas superficiales arcillosas de origen aluvional, con depósitos de calcáreo a 30 cm.

Viñedo Nicasia, lote 2: altura 1.095 msnm. Suelo: superficial, limoso, cubierto por grava y grandes piedras ovaladas. Subsuelo: lecho seco de un río. Drenaje óptimo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Alejandro Vigil

Varietal: 93% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc

Alcohol: 13.7 %

Acidez Total: 5.87 gr/l

pH: 3.63