



VINO 40/40 CABERNET SAUVIGNON

Vinification

Fermentation en cuve inox. 100% éraflés. Baies entières (non écrasées). Fermentation avec levures indigènes. Macération de 23 jours sans contrôle de la température. Fermentation malo-lactique en barriques de chêne français.

Élevage

Élevage en barriques de chêne français pendant 12 mois.

Vignes

Emplacement	Ugarteche, Lujan de Cuyo. Domaine « la Sofia » au km 40 de la route 40.
Année de plantation	1979
Altitude	890 mètres au-dessus du niveau de la mer.
Cépage	Cabernet Sauvignon
Sols	Argile en surface et mélange d'argile, pierre et sable en profondeur.

Information technique

Production	1 600 bouteilles
Rendement	7000 kg par hectare
Alcool	14%