



VINO 40/40 CABERNET SAUVIGNON

Vinificación

Fermentación en tanques de acero inoxidable. 100% uva despalillada (bayas enteras). Maceración de 23 días. Fermentación con levaduras indígenas. Fermentación malo-láctica en barricas de roble francés.

Añejamiento

12 meses en barricas de roble francés.

Viñedos

Ubicación	Ugarteche, Lujan de Cuyo. Finca «la Sofia» en el km 40 de la ruta 40.
Año de plantación	1979
Altura	890 metros sobre el nivel del mar.
Variedad	Cabernet Sauvignon
Suelos	Arcilla en superficie y mezcla de arcilla, arena y canto rodado en profundidad.

Información técnica

Producción	1600 botellas
Rindes	7000 kg por hectárea
Alcohol	14%