

ANDES PEAK

Cabernet Sauvignon 2008

<i>Variedad:</i>	Cabernet Sauvignon 100%
<i>Región:</i>	Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.
<i>Fecha de Vendimia:</i>	15 de Abril
<i>Alcohol:</i>	14,7 % °Gl.
<i>PH:</i>	3,6
<i>Acidez Total:</i>	5,56 g/l
<i>Fermentación:</i>	Tradicional. Temperaturas entre 24 y 30°C.
<i>Maceración Post-Fermentativa:</i>	2 días.
<i>Fermentación Maloláctica:</i>	Completa con bacterias indígenas.

Notas de degustación: Color rojo profundo muestra este varietal cultivado en Perdriel, Mendoza. Con aroma muy intenso, donde se destaca pimienta negra.

Reporte de Cosecha: Las condiciones climáticas de la zona permiten la obtención de buenos colores y la maduración de los taninos.

La zona presenta inviernos bien marcados y secos. Con una buena amplitud térmica, obteniendo como resultado una excelente madurez del fruto.

El Viñedo: Proviene de la zona de Perdriel y Agrelo, de cepas establecidas con equilibrios propios de 120 qq/ha . La altura de la zona es alrededor de los 980 m.s.n.m., con suelo franco arenoso, que junto a un cuidadoso trabajo en los riegos y poda permiten obtener una gran concentración del fruto.