



PALO ALTO

Palo Alto Joven

CABERNET



COMPOSICIÓN



100% Cabernet Sauvignon

REGIÓN



Luján de Cuyo, Mendoza (1100 m S.N.M.)

ENÓLOGO



Luis Martínez López

ANÁLISIS



Alcohol: 13,50% Vol (20°C) / Acidez total: 5,62 g/l
Azúcar residual: 1,70 g/l

TEMPERATURA DE SERVICIO



16-18°C

POTENCIAL DE GUARDA



2 años

MARIDAJE



Ideal para acompañar pastas rellenas y salsas suaves a base de tomate; quesos duros.

DESCRIPCIÓN DE LOS VIÑEDOS

Los viñedos se encuentran en Ugarteche, Luján de Cuyo a 1100 m S.N.M. están cultivados en un suelo de origen aluvional, de característica franco-arcilloso con gran exposición al sol. Se utiliza el sistema de riego por goteo. El clima de la zona es seco continental.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Posición vertical en espalderos altos

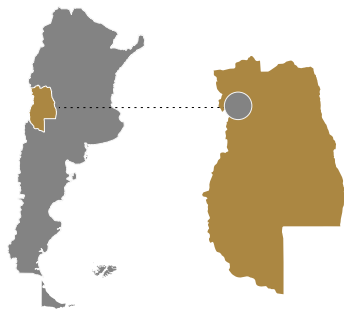
PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

11000 kg

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, en la segunda semana de abril en pequeñas cajas de 16 kg.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para una prolongada maceración prefermentativa. La fermentación se realiza por 10 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura comprendida entre los 25°C y 29°C.



Argentina

Mendoza
Luján de Cuyo

Notas de Cata

Sommelier

Alejandro Compagnucci



Muestra un color rojo rubí brillante con reflejos violáceos



Presta aromas característicos de la variedad tales como el casis, la pimienta negra y el pimiento verde maduro



Tiene una entrada dulce y hacia el medio de boca manifiesta su fruta y su acidez bien amalgamada. Sus taninos firmes le otorgan cuerpo y estructura, de final persistente y agradable. Resulta un vino elegante sin perder su carácter varietal