



Flor de Cardón

CABERNET SAUVIGNON

Situado justo al Sur de la ciudad de Cafayate, Estancia Los Cardones se encuentra a 1.700msnm ubicada en lo alto de la pendiente oriental del Valle de Calchaquíes. Debido a su ubicación en lo alto de las laderas orientales, el perfil del suelo de la Estancia Los Cardones es único en Salta al ser un suelo rocoso muy poco profundo con abundante piedra pizarra astillada en la superficie, lleno de mica desintegrada.

Este nuevo integrante de nuestra colección de vinos viene a hacer honor a una de las cepas más destacadas en este pequeño rincón del noroeste argentino.

Ofrecemos aquí nuestra versión del clásico Cabernet Sauvignon del Valle Calchaqui. Un tinto de fresco carácter, con notas de flores y hierbas.

Cepa: Cabernet Sauvignon.

Viñedo: Cafayate.

Cosecha: Febrero

Fermentación: Elaborado en tanque de acero troncocónico con 10 días de maceración pelicular en frío a 7°C. Fermentación con la levadura natural en una temperatura máxima de 22°C durante 18 días. Remontajes del sombrero una vez por día. Maceración post fermentativa de 3 días.

Crianza: En barricas de roble francés de 3er uso durante 10 meses.

Alcohol: 13.7% V/V.

pH: 3.5%

Acidez Total: 5,77

Estancia Los Cardones