

Gamela Estate Bottled Cabernet Sauvignon 2014

Bodega: Lavaque

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Región: San Rafael, Mendoza

País de Origen: Argentina

Enólogo: Daniel Fernández

Notas de cata

Color rojo intenso, con reflejos violeta. Aroma a frutos rojos maduros de mediana intensidad, frutado, sobresale la ciruela y mermelada con notas de pimienta verde. Estructurado, de buen volumen y redondo en boca. Entrada dulce y equilibrados taninos.

Comentarios del viñedo

Los viñedos se encuentran en San Rafael - Mendoza en la zona de CAÑADA SECA.

Las viñas están conducidas en espalderos altos, este es un sistema de mediana expresión vegetativa.

Los suelos son francos a franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional, son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se hace por surco con agua del Rio Diamante provenientes de los deshielos de la cordillera de los Andes.

Vendimia

La primavera fue normal y hacia el final un poco lluvioso. En un lapso corto en noviembre se acumularon alrededor de 100mm a 150mm de lluvia. A nuestro juicio sirvió, porque como los ríos vienen con menos caudal que lo normal, se estimuló el crecimiento de las plantas en un período que lo necesitábamos. A su vez, las plantas brotaron tarde, pero con los últimos días de mucho calor, se corrigió el retraso de los viñedos. Todo esto trajo aparejado una pequeña disminución de la cosecha que tradujo en una vendimia de muy buena calidad.

Vinificación

La vendimia comenzó a mediados del mes de Abril. La uva se recolectó en forma manual y se procedió a su elaboración, se realizó una maceración prefermentativa por el espacio de 48 horas a una temperatura de 8 °C, luego se sembró con levaduras seleccionadas y se fermentaron a una temperatura de entre 23 a 27 °C, la maceración se extendió por 28 días.

Analitical Data

Graduación alcohólica: 13.50%

Acidez total: 5.40 g/l

PH: 3.60

www.lavaque.com

