



Robert Parker



SONVIDA CABERNET SAUVIGNON 2013

Nuestro Cabernet Sauvignon siempre es el último en madurar en la finca Alegría, bordeando la cordillera de los Andes. Este año el Cabernet Sauvignon disfrutó de una temporada privilegiada con maduración soleada extendida durante marzo y abril que logró racimos con concentración de sabor ejemplar, acidez natural óptima, y sobre todo, elegancia. SonVida Cabernet Sauvignon 2013 tiene notas clásicas de cassis y cedro. Se distinguen el cuerpo y estructura, sus taninos elegantes y la mineralidad característica del paraje Altamira.

PRODUCTOR : Casa Altamira S.R.L.

PAÍS/REGIÓN : Argentina/Mendoza/ paraje Altamira.

AÑO: 2013

UVAS: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah co-fermentado.

ALCOHOL: 14%

COSECHA: Abril, tercera semana, 75hl/ha.

MACERAMIENTO: Total 20 días, primero en frío 4 días, luego 12 días de fermentación alcohólica, terminando con 4 días más.

AÑEJAMIENTO: 18 meses en barricas de roble francés y americano.

SIN FILTRADO: Para preservar su complejidad.

TEMPERATURA : Servir entre 16 y 19 C.

CIERRE: Corcho.

PRODUCCIÓN: 6,000 botellas.

NOTAS DE ELABORACIÓN

La clave de esta vendimia fue demorar la cosecha hasta la maduración óptima de los taninos. Tanto el Cabernet Sauvignon como el Syrah provienen de una sola finca, Alegría, en la zona del paraje Altamira. En 2012, celebramos 10 años de la primera plantación del Cabernet.

NOTAS DE CATA / erobertparker.com

Un blend de 90% Cabernet Sauvignon y 10% Syrah cofermentados, el 2013 Cabernet Sauvignon fue añejado en una combinación de roble americano y francés durante 18 meses. Este es un vino de cuerpo amplio – suave, jugoso y profundo, con tonos de cedro, bosque, cassis y hierbas. Beber en los próximos 4 a 5 años. 90 puntos.