

TOLENTINO

SINGLE VINEYARD

CABERNET FRANC CABERNET SAUVIGNON 2022

Nuestras familias han producido vinos a los pies de la majestuosa Cordillera de Los Andes, en Mendoza, por más de 100 años. Tolentino Single Vineyard proviene de una cuidadosa selección de viñedos en Alto Agrelo a 1100 metros sobre el nivel del mar. Tolentino es el nombre de un pequeño pueblo en la zona de Le Marche, en Italia, donde nació el bisabuelo de Javier Catena Pedro a fines del 1800. En honor a ese lugar histórico, que indica el inicio de la travesía de mi familia hasta llegar al pie de nuestra montaña mendocina, decidimos nombrar a este vino de carácter único y distintivo.

Elaboración

Fue una cosecha de muy buena calidad y con excelente color y buena acidez total.

Esta cosecha presentó mucha incertidumbre al inicio, por algunas condiciones climáticas como lluvias y fríos, pero el ritmo se comenzó a normalizar los días posteriores.

A raíz de algunas temperaturas más frescas del verano se logró una maduración lenta, lo que permitió cosechar las uvas en el momento preciso y con la madurez deseada.

Luego de una cosecha manual, las uvas son depositadas cuidadosamente en bins de 450 kilos y trasladadas a la bodega donde se lleva a cabo una selección de racimos en una mesa vibradora.

Con el objetivo de preservar la frescura y los aromas primarios se realiza una maceración pre fermentativa en frío y luego una serie de delestajes y remontajes durante la co fermentación del Cabernet Sauvignon y el Cabernet Franc para asegurar una extracción balanceada. Durante todo el proceso los vinos se prueban cada día, para asegurar el balance perfecto.

El mosto es fermentado durante 12 días aproximadamente a bajas temperaturas seguido de una maceración post fermentativa y en ciertas ocasiones una fermentación maloláctica se lleva a cabo. Su crianza se llevó a cabo en huevos de hormigón.

Notas de Cata

Sobresale por su elegancia y complejidad. Con notas a grosellas, violetas, ciruelas, frutos rojos y aromas de carácter especiado. En la boca sus taninos son suaves y la frescura aportada por la co fermentación del Cabernet Franc con el Cabernet Sauvignon distingue al vino con una complejidad única e inusual.

Datos Técnicos

Alcohol: 13.3% / Acidez Total: 5.70 PH: 3.62 / Azúcar residual: 2g/l

