



DON PRÓSPERO

CABERNET SAUVIGNON 2015

Ficha Técnica

Proveniente de nuestras mejores parcelas seleccionadas, luego de un control de madurez analítico y sensorial en el período de precosecha.

A su ingreso en la bodega realizamos selección manual de racimos con posterior despalillado y estrujado.

En este momento se le agregaron enzimas extractoras de aroma y color comenzando una maceración en frío de tres días a 13° C.

Luego sembramos levaduras seleccionadas para iniciar la fermentación. Durante este período realizamos un remontaje y un *delestaje* diario durante tres días con un control constante de temperatura. Culminada esta etapa se continúa con dos remontajes diarios hasta el fin de la fermentación.

Terminada la fermentación alcohólica y debido al excelente estado de madurez de la uva y de la semilla, decidimos una postmaceración de 25 días. Durante este tiempo se realizó la fermentación maloláctica.

Se presan los orujos continuando durante dos meses una crianza sobre las borras con enzimas especializadas en la extracción de polisacáridos para la formación de manoproteínas las cuales se combinarán con los antocianos y taninos, formando macromoléculas con el objetivo de estabilizar el color, redondear taninos y hacer más compleja la fase aromática del vino.

En el mes de agosto comienza su crianza en barricas de roble francés.

Nota de Cata

Color rojo intenso con aristas naranjas debido a su pasaje de ocho meses por barricas de roble; aroma complejo de excelente intensidad que nos recuerda a vainilla, aceitunas negras, chocolate y especias, logrando un equilibrio entre fruta y madera.