



# AUKA

**VARIEDAD:** Cabernet Sauvignon

**COMPOSICION VARIETAL:** 100% Cabernet Sauvignon

**LÍNEA:** Auka

**VIÑEDO:**

Finca las peñas (990 msnm), plantado en el año 1999.

MALBEC / CABERNET SAUVIGNON / CABERNET FRANC / CHARDONNAY

**Espaldero:** 5500 plantas por ha – 80qq /ha

**Suelo:** franco limoso

**VINIFICACION:** Cosecha a mediados de marzo – manual – 80qq /ha – método de elaboración tradicional en vasijas de hormigón. maceración pre fermentativa a 10 ° c durante 48 hs. fermentación a 25 ° c, con trabajos de extracción moderados, lográndose un vino fresco, frutado y de estructura media. fermentación maloláctica 100 % cumplida. 70 % del vino madura 6 meses en barricas de roble usadas. el vino obtenido es de estructura media, muy frutado y complejo debido a su maduración en barricas.. 100% de malolactica en todos nuestros vinos

**ALCOHOL PORCENTAJE:**

14% alcohol

**CRIANZA:** 70% criado en contacto con roble frances y americano de 2 uso

**VISTA:** Color rojo rubí profundo.

**NARIZ:** Aromas de cerezas, notas de pimienta; vainilla y café aportados por la crianza en roble.

**BOCA:** Buen volumen en boca, balanceado, sabores que recuerdan a pimientos rojos, especias y un final de cacao o chocolate y café.

**MARIDAJE:**

Ideal para acompañar carnes rojas o platos con salsas especiadas.