

ABRASADO

BODEGA TONELES



TERROIR SELECTION

CABERNET SAUVIGNON

VIÑEDO

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altura promedio: 850 msnm

COSECHA

Manual en cajas de 12 Kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descarta directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

VINIFICACIÓN

Fermentación con levaduras indígenas.
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.
30 % del vino madura durante 8 a 12 meses en barricas de segundo, tercer y cuarto uso.
EL vino obtenido es de estructura media, muy frutado y complejo debido a su maduración en barricas.



VERUS AMICUS NUNQUAM AMICI OBLISVISCITUS
EL VERDADERO AMIGO NO SE OLVIDA JAMÁS DEL AMIGO