

VALLE DE CAFAYATE



EL ESTECO OLD VINES

CABERNET SAUVIGNON

El Esteco Old Vines es un homenaje a la vida y trayectoria de algunas de nuestros viñedos con más de 70 años de antigüedad. Viñedos que viven en armonía con el terroir cafayateño y precisan la mínima intervención del hombre para regalarnos vinos excepcionales. Vinos que logran un equilibrio perfecto con el pasar de los años. Testigos silenciosos de un desarrollo sabio y natural.



ELABORACIÓN

En nuestra finca Las Mercedes, existen 467 plantas en parral de Cabernet Sauvignon con más de 70 años de historia que nos entrega un vino de tonalidad rubí y delicado aroma a paprika, de sabor largo y mineral.

Para elaborar este vino, se marcan y seleccionan cuidadosamente cada una de las plantas que se van a cosechar.

Una vez logrado su punto óptimo de madurez, y cuidando todos los detalles, se recolectan los frutos manualmente a primera hora de la mañana en cajas de 18 kg cada una y se transportan rápidamente a la bodega para comenzar su proceso de elaboración. En la bodega, las uvas pasan por cinta de selección.

La maceración pre-fermentativa se realiza en vasijas ovoides de 3.000 lts. durante 5 días y luego, comienza la fermentación alcohólica utilizando levaduras indígenas.

Finalizada esta etapa, se descubren los vinos y regresan a las vasijas ovoides donde realizan la fermentación maloláctica natural.

El vino es embotellado sin ningún tipo de filtración previa y permanece en estiba durante los próximos 6 a 8 meses.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

Color: Joven. Posee un tono rojo rubí y leves notas tejas, típicas de los Cabernet Sauvignon. Muy atractivo.

Aroma: Un aroma tradicional cafayateño, especiado. Delicada paprika y leves notas a frutos rojos.

Sabor: Con entrada dulce y taninos presentes en centro de boca. Un sabor largo y mineral. Rico.

PROCEDENCIA DE LAS UVAS-VIÑEDO

- Finca Las Mercedes – Cuartel N°25 - Bodega El Esteco, Valle de Cafayate – Salta.
- Edad del Viñedo: 71 años - Año de plantación 1947.
- Sistema de conducción: Parral – pie franco.
- Orientación de hileras: Norte – Sur.
- Rendimiento aproximado: 8.500 kg / ha.
- Riego: superficial, por melga. Agua de montaña.
- Suelo: Franco-arenoso – suelos pobres
- Fecha de Cosecha: 29 de Marzo 2017.
- Producción: 3000 lts.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 14 %
- Azúcares reductores: 3,2 grs. / lt.
- Acidez Total: 5,72 grs. /lt.
- pH: 3,7

POTENCIAL DE GUARDA

7 años desde la fecha de cosecha, siempre que se conserve en una cava oscura, seca y fresca.

OBSERVACIONES

Se recomienda beberlo entre 17 a 19° C.

Destapar 15 minutos previo a servirlo.



VALLE DE CAFAYATE



EL ESTECO