



Wine Enthusiast
EDITORS CHOICE



SONVIDA CABERNET SAUVIGNON 2012

Nuestro Cabernet Sauvignon siempre es el último en madurar en la finca Alegría, bordeando la cordillera de los Andes. Este año el Cabernet Sauvignon disfrutó del calor fuerte de enero, seguido por unos meses más frescos que de costumbre en febrero y marzo, antes de la cosecha. El resultado fueron racimos con concentración de sabor ejemplar, acidez natural óptima, y sobre todo, gran elegancia.

SonVida Cabernet Sauvignon 2012 tiene notas clásicas de cassis, zarzamora y cerezas. Se distinguen el cuerpo y estructura, sus taninos elegantes, la mineralidad característica de Altamira, y un final generoso.

PRODUCTOR : Casa Altamira S.R.L.

PAÍS/REGIÓN : Argentina/Mendoza/Altamira.

AÑO: 2012

UVAS: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah co-fermentado.

ALCOHOL: 14%

COSECHA: Abril, tercera semana, 75hl/ha.

MACERAMIENTO: Total 20 días, primero en frío 4 días, luego 12 días de fermentación alcohólica, terminando con 4 días más.

AÑEJAMIENTO: 18 meses en barricas de roble francés y americano.

SIN FILTRADO: Para preservar su complejidad.

TEMPERATURA : Servir entre 16 y 19 C.

CIERRE: Corcho.

PRODUCCIÓN: 6,000 botellas.

NOTAS DE ELABORACIÓN

La clave de esta vendimia fue la selección cuidadosa de racimos enteros de uvas, seguido por una selección a mano de uvas. Tanto el Cabernet Sauvignon como el Syrah provienen de una sola finca, Alegría, en la zona de Altamira. En 2012, celebramos 10 años de la primera plantación.

MARIDAJE: Este Cabernet Sauvignon se disfruta con carne de primera calidad. Se puede tomar ahora, o dejar para guarda, dejando desarrollar su complejidad.