

## SONVIDA CABERNET SAUVIGNON 2010

Viñedo en Altamira, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

### VIÑEDO - FINCA ALEGRÍA

Al borde de los Andes, 1029 metros sobre el nivel del mar  
Plantado en 2002  
Cosechado: Segunda semana de abril 2010  
Rendimiento: 100hl/ha

Las uvas se cosecharon manualmente, en tachos de 20kg, para protegerlas. Pasaron una selección doble: primero, por racimos, y luego uva por uva.

### FERMENTACIÓN

La maceración demoró 17 días, empezando en frío por 3 días. La fermentación alcohólica tardó 12 días con 2 días de maceración adicionales.

### BARRICAS

El vino fue añejado en 55% barricas de roble francés (75% nuevo, 25% viejo) y 45% barricas de roble americano (50% nuevo, 50% viejo) durante 20 meses. No se filtró. Tiene 13.9% de alcohol.

### BOTELLAS

Se embotellaron 1200 botellas, en abril 2012

### NOTAS DE CATA

Un vino de culto, con el carácter austero de un Cabernet elegante. Es vivaz y profundo en el paladar.

### DISFRUTE SONVIDA

Un vino para disfrutar con carnes de calidad, y en momentos de buen vivir. Seguirá profundizando su evolución; para guardar o disfrutar hasta el 2020.

