

JAMES
SUCKLING

Tim
Atkin^{MW}

Robert Parker
WINE ADVOCATE

93
puntos

92
puntos

91
puntos



SONVIDA CABERNET SAUVIGNON 2017

PRODUCTOR: Casa Altamira SRL

PAÍS/REGION: Argentina / Mendoza / Paraje Altamira

AÑO: 2017

UVAS: 90% Cabernet Sauvignon 10% Syrah

ALCOHOL: 13,9%

TEMPERATURA: Servir entre 16 y 19 C

CIERRE: Corcho

TA: 5,5

VA: 0,6

pH: 3,72

COSECHA: Primera semana de abril

MACERACIÓN: Prefermentación 3 días de maceración en frío. Fermentación en tanques de concreto 5 y 2hl a 24-26°C durante 18 días.

Fermentación post maceración de 10 días.

AÑEJAMIENTO:

18 meses en barricas de roble francés y americano de 1er, 2do y 3er uso.

AZÚCAR RESIDUAL: Seco, menos de 2 gramos/litro

NOTAS DE CATA:

Robert Parker – 91 puntos

Este Cabernet Sauvignon 2017 es armonioso y clásico. Quizás no sea la moda, pero es un vino muy honesto del estilo tradicional, equilibrado, suave, enfocado y despejado. Tiene 10% de Syrah. Los sabores brillan, jóvenes y afrutados, todavía muy jóvenes y primarios. Viendo como está añejando el SonVida Malbec 2015, no me preocuparía por guardar las botellas por un par de años dada la estructura y el equilibrio de este Cabernet Sauvignon. Tiene alcohol moderado y buena frescura y se siente equilibrado y amable. 6.000 botellas.

Luis Gutiérrez

James Suckling - 93 puntos

Aromas intensos y especiados con una rica gama madura de ciruelas, moras y de hierbas aromáticas oscuras. Tiene frutos de Cabernet profundos e impactantes, dulces y maduros. Los taninos son largos, ricos y nobles. Beber o guardar.

Tim Atkin - 92 puntos

Hay menos del Cabernet Sauvignon de David Smith que de su igualmente impresionante Malbec, pero este vino especiado y refinado muestra la clásica estructura y mineralidad calcárea del Paraje Altamira con un núcleo de frutas de zarzamora y mora hábilmente entretejido con roble.