

Riglos Gran Cabernet Sauvignon 2011

Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza



Nacido en el viñedo Las Divas ubicado a una altura de 1200 a 1300 metros sobre el nivel del mar, en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Riglos toma el nombre de la ciudad donde se establecieron las familias de sus fundadores en la Argentina. La finca fue fundada en 2002 por Darío Werthein y por Fabián Suffern, bajo la supervisión de Paul Hobbs.

Viñedo

Los suelos de Las Divas son de textura dual, franco-arenosos, sobre una profunda capa de grava. El sitio goza de un acuífero a aproximadamente 200 metros de profundidad que es alimentado con agua de deshielo de Los Andes y suministra el agua necesaria para irrigar los viñedos.

Algo más de 10 hectáreas de la finca están plantados con Cabernet Sauvignon, donde se encuentra la mayor parte de los suelos con grava.

Rendimiento: 1,01 botellas por planta.

Elaboración del vino

Composición: 100% Cabernet Sauvignon.

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la primera semana de mayo. Una vez en la bodega, son enfriadas para fijar los compuestos aromáticos y los responsables del color.

Los racimos pasan por un doble proceso de selección (racimos y bayas) y descobajado antes de entrar en el tanque, para una maceración en frío previa a la fermentación alcohólica.

La fermentación es realizada por levaduras indígenas para resaltar la identidad del viñedo y una vez que finaliza este proceso, el vino y sus orujos son macerados entre 12 a 15 días más.

El vino fue criado durante 21 meses en barricas de roble francés y se embotelló el 7 de febrero de 2013, sin ser clarificado ni filtrado.

Notas de cata

Colores nostálgicos, sin estridencias, toques de lacre, naranja sobre rojo es de Cabernet, el famoso rubí.

Aromas de berries azules sobre pan tostado, olores a madera y grafito.

En boca es un vino de lengua cálida pero vibrante en taninos dulces, untuoso pero de buena acidez.