

ufo  
Wines

WINERY & VINEYARDS

## UKO ESTATE CABERNET SAUVIGNON



**VARIETAD:** 100% Cabernet Sauvignon.

**REGIÓN:** Valle de Uco y Primera Zona, Mendoza.

**ALTURA:** entre 950 y 1.100 msnm.

**TIPO DE SUELO:** franco arenoso.

**CLIMA:** promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año.

**CONDUCCIÓN:** espaldero alto.

**RIEGO:** tradicional por surcos.

**FECHA DE COSECHA:** durante el mes de abril.

**RENDIMIENTO:** 100 qq/hectárea promedio.

**VINIFICACIÓN:** cosecha manual en bines de 300 Kg.

Maceración en frío a 7-8°C durante 5 días según degustación del enólogo y una fermentación clásica a una temperatura de 26 a 28 °C durante 15 días. Este vino realiza fermentación maloláctica con bacterias indígenas.

**NOTA DE CATA:** presenta un color rojo granate con tonos negros. En nariz se encuentran notas a pimienta, casis, mermelada de frutos rojos. Cuero, tabaco y especias. En boca presenta taninos dulces y redondos, final persistente.

**ALCOHOL:** 13,5 %

**AZÚCAR:** 2,85 g/l

**ACIDEZ TOTAL:** 5,85 g/l

**PH:** 3,55

**MARIDAJE:** quesos duros, carnes asadas, empanadas, guisos.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 - 18 °C

**POTENCIAL DE GUARDA:** 3 años.