

## MUNDVS ALTO CABERNET SAUVIGNON 2006



**Vindima:** 2006

**Variedade:** Cabernet Sauvignon

**Terroir:** Luján de Cuyo - Mendoza - Argentina

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000 plantas

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Carga de Gemas/ha:** 33.000

**Práticas Vitícolas:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

**Colheita:** Manual e seletiva.

### Vinificação

- Colheita tardia – supermaturação das uvas - seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 24º a 25ºC;
- Prensagem descontínua delicada;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 15 meses em barricas de carvalho francês;
- Engarrafamento;
- Maturação em cave por 12 meses.

**Visão:** Límpido e brilhante, de coloração rubi escuro.

**Olfato:** Bouquet marcante lembrando aromas lácteos e geléia de amoras, combinando com o tostado proveniente das barricas de carvalho francês.

**Paladar:** Vinho complexo com taninos marcantes, bem estruturado, harmonioso e com final elegante.

**Consumo:** 16º a 18ºC.

**Harmonização:** Peixes assados, carnes brancas, carnes vermelhas e queijos de estrutura média.

### Laudo Analítico

**Álcool:** 14,1%

**Acidez Total:** 6,0 g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,51g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,994

**Extrato Seco:** 29,43g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,051 / 0,032 g/l

**Açúcares totais em glicose:** 2,2g/l

**pH:** 3,7