



PRECIOSO Cabernet Sauvignon 2018

- **Ubicación del viñedo**
Gualtallary, Mendoza, Argentina.
- **Altitud**
1.250mts / 4.150ft sobre el nivel del mar.
- **Suelo**
De gravas altamente calcáreas de la era cuaternaria.
- **Composición varietal**
100% Cabernet Sauvignon.
- **Momento de cosecha**
4 de abril de 2018, en su momento justo de madurez.
- **Cosecha**
Manual, en cajas de plásticas de 18 kg.
- **Rendimiento promedio**
5000 kg por ha / 2 tons por acre / 38,5 hl/ha
- **Fermentación**
Alcohólica en tanques de acero inoxidable. Maloláctica en barricas de roble.
- **Alcohol**
15º.
- **AT / AV / PH**
6,0 / 0,83 / 3,7.
- **Azúcar residual**
-1,8 grs/l.
- **Tiempo de guarda**
18 meses en barricas francesas nuevas, tostado medio, y 9 meses en botella.
- **Producción**
5.141 botellas.

Notas de cata:

Finca Ambrosía PRECIOSO es una producción limitada y numerada de 5.141 botellas.

Este es el Cabernet Sauvignon TOP de nuestra línea. Fue elaborado con las mejores uvas de nuestro extraordinario viñedo ubicado en el Distrito Gualtallary, Departamento de Tupungato en el corazón del Valle de Uco, donde el suelo tiene alto contenido de cal que realza el carácter mineral y da estructura a los taninos.

Fue fermentado con levaduras nativas, además de una suave maceración durante 25 días, antes del prensado neumático.

La fermentación maloláctica fue en barricas nuevas de roble francés donde fue añejado durante 18 meses y luego 9 meses en botella.