

# Don Nicanor

## CABERNET SAUVIGNON

2020



### UVA

100% Cabernet Sauvignon

### COLHEITA

Manual no final de março e início de abril de 2020. É realizada em dois momentos, procurando o frescor na fase inicial e mais maturidade e concentração na fase final.

### APELAÇÃO DE ORIGEM

Vale do Uco e Luján de Cuyo, Mendoza

### VINHEDO

Vinhedos de Vale do Uco e Luján de Cuyo, entre 1.000 e 1.200 metros acima do nível do mar. Clima semiárido.

### CICLO VEGETATIVO

Foi uma temporada atípica devido a fatores climáticos e hídricos, que ocasionaram quedas na produção e entre dez e trinta dias de antecipação da colheita. A primavera foi fria em setembro e outubro, causando geadas parciais e deslizamento de terra. As altas temperaturas em novembro, dezembro e março reduziram o tamanho dos bagos e anteciparam o amadurecimento das uvas. Apesar das elevadas temperaturas máximas e mínimas, uma amplitude térmica muito boa foi registrada em março, o que contribuiu significativamente para melhorar a qualidade. Foi uma colheita com precipitações normais distribuídas ao longo do ciclo. Graças às boas temperaturas do verão e a uma considerável amplitude térmica, as uvas chegaram a uma maturação correta.

### AMADURECIMENTO

Em barril de carvalho francês durante 12 meses, para uma porcentagem do vinho.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho intenso, vermelho violáceo atraente. Em nariz, apresenta uma combinação de frutas e especiarias, expressando aromas de amoras, groselhas, pimenta preta e pimentão. Além disso, percebemos algumas notas de madeira como cacau amargo, o que o torna muito complexo. Em boca, se apresenta com entrada doce, taninos firmes com bom equilíbrio e boa persistência.

