



VINOS DE AUTOR
ALTOTINTO
MÉXICO

GRAN CABERNET

VINO TINTO FINO



VARIEDAD DE UVAS: 100% Cabernet Sauvignon. **COSECHA:** 2012.

ENÓLOGO / AUTOR: L. Chiappella (Uruguay).

REGIÓN VITIVINÍCOLA: Valle de la Grulla (Ejido Uruapan, Delegación Santo Tomás), Ensenada, Baja California.

CLIMA: Días cálidos y noches frías que contrastan sobre el estrés diurno de la planta. Leve brisa marina, acompañado de los vientos aliseos que influyen e impactan en épocas cercanas a la vendimia logrando un nivel deseado de calidad.

AGRICULTURA: Orgánica y artesanal, empleando mano de obra local.

TIPO DE RIEGO: Riego por goteo de manantial subterráneo.

SALINIDAD DEL AGUA: 450 partes por millón (PPM) considerándose zona de salinidad casi nula.

TIPO DE SUELO: Arenoso y limoso. **PRODUCCIÓN POR HA:** 4,500 kg/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN: Entre 2,500 y 4,000 plantas/ha.

EDAD DE LA VIÑA: Promedio de 20 años.

TIPO DE COSECHA: Recolección manual, en cajas de 20 kilos y en su madurez óptima.

ALTITUD DEL VIÑEDO: 180 m sobre el nivel del mar.

DISTANCIA INFLUENCIA MARÍTIMA: 27 km de la costa del Pacífico.

FECHA DE VENDIMIA: 23 de Septiembre 2012

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: 25 días con levaduras seleccionadas.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Sí **TIEMPO DE GUARDA MÁXIMO:** 10 años

CRIANZA EN BARRICA: 18 meses en barrica de roble Americano con tostado intenso de 1^{er} y 2^{do} uso.

CRIANZA EN BOTELLA: 12 meses como mínimo, desde su embotellado.

FECHA DE EMBOTELLADO: Febrero 2015.

ENVASADO: Vino levemente filtrado. Puede contener sedimentos propios del vino.

CAJAS PRODUCIDAS: 888 cajas de 6 botellas de 750 ml.



BOTELLA 750 ML

Burdeos Rapel Premium 780 gr especial para la variedad.

CÓDIGO EAN

7503019102282

CORCHO

Natural Extra Plus para vinos de larga guarda.



CAJA / EMBALAJE

Largo: 32,5 cm

Ancho: 24,5 cm

Alto: 18 cm

Peso botella vacía: 1.626

Peso caja vacía: 0.326

Peso total: 10.082



PALLETS

Medida estándar

Cajas por cama: 15

Camas por pallet: 8

Cajas por pallet: 120

Peso total: 1209.84