

CABERNET SAUVIGNON 2019

Vino Tinto de Crianza

- Ficha técnica

- Technical sheet



CABERNET SAUVIGNON 2019

Vino Tinto de Crianza

Color cereza oscuro con ligeros tonos rubí; muestra un aroma de gran intensidad, con expresión de confituras y frutas del bosque, agradables notas torrefactas de la crianza en roble. Final de boca sedoso, elegante y muy prolongado, como corresponde a un vino de gran linaje.

Origen:

Finca Can Fontanals. Les Timbes, viticultura ecológica. Es un viñedo relativamente pequeño plantado en 1999, y presenta unas características excepcionales para el cultivo del Cabernet Sauvignon. Los suelos son drenantes y poco fértiles, con textura franco-arcillosa y con una tierra áspera y reseca que cobija las vides dispuestas a sufrir. El resultado, unas uvas que darán un vino con cuerpo, carácter, estructura y concentración.

Cosecha 2019:

A diferencia del año anterior fue una campaña muy plácida. Llovió cuando debía y la climatología nos respetó en los momentos más delicados, siendo este un año de mínima intervención en la viña. Año de pluviometría moderada (básicamente en otoño y primavera) temperaturas suaves y verano no muy caluroso, esto retrasó significativamente la maduración y por consiguiente el inicio de la vendimia. Empezamos entre unos 8-10 días más tarde que lo que venía siendo habitual favoreciendo así la maduración. Con un grado, una acidez y un PH muy equilibrados fue una de las mejores vendimias de los últimos años. Moderada producción y excelente calidad.

Variedades:

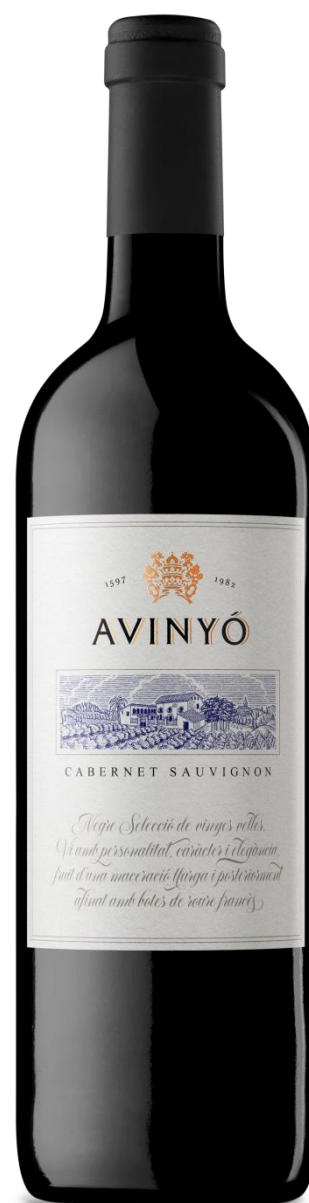
100% Cabernet Sauvignon.

Vinificación y crianza:

Despallado y suave estrujado, larga fermentación con los hollejos durante 21 días a temperatura entre 18 y 25°C. Posterior sangrado por gravedad. Clarificación natural por decantación. Crianza durante 18 meses en barricas de 225.-lt. de roble Francés, Húngaro y Americano de tostado medio, después de un ligero filtrado fue embotellado en Diciembre del 2021 hasta el día de hoy.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13.5%vol.
Acidez volátil: 0.54,-gr/lit.
Acidez total: 3.5,-gr/L.T.
PH: 3.06



CABERNET SAUVIGNON 2019

Aged Red wine

Dark cherry colour with slight rubytone, shows an aroma of great intensity, with expression of jams and fruits of the forest, and pleasant roasted notes from the oak ageing. Silky and elegant, with a very long finish, as befits a wine of great lineage.

Vineyards:

Can Fontanals Estate. Les Timbes, organic viticulture. A relatively small vineyard planted in 1999 with exceptional characteristics for growing Cabernet Sauvignon. The soils are draining, not very fertile, with a clay loam texture, rough and dry soils that welcome the vines willing to suffer. The result is grapes that produce a wine with body, character, structure and concentration.

2019 Harvest:

Unlike the previous year, it was a very placid campaign. It rained when it should and the weather respected us in the most delicate moments, this being a year of minimal intervention in the vineyard. Year of moderate rainfall (basically in Autumn and Spring), mild temperatures and not very hot summer, this significantly delayed ripening and therefore the start of the harvest. We started between 8-10 days later than what had been usual, thus favoring maturation. With a very balanced degree of acidity and pH, it was one of the best vintages in recent years. Moderate production and excellent quality.

Varieties:

100% Cabernet Sauvignon

Winemaking and production:

Destemmed and gently crushed, long fermentation with the skins for 21 days at room temperature between 18 and 25°C. Later bleeding by gravity. Natural clarification by decanting. Aged for 18 months in barrels of 225,-lt. Medium toasted French, Hungarian and American oak, after a light filtering, it was bottled in December 2021 until today.

Analytical data:

Alcohol content: 13.5%vol.
Volatile acidity: 0.54,-gr/lit.
Total acidity: 3.5-gr/L.T.
PH: 3.06

