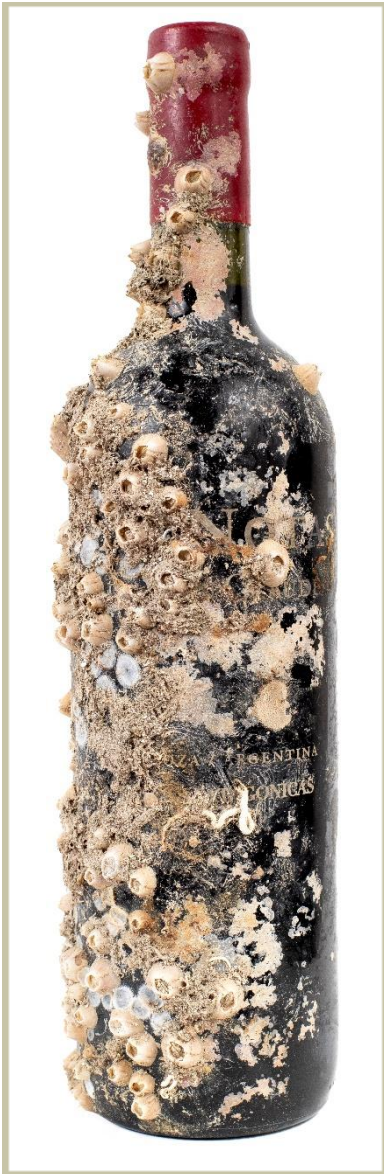




# WAPISA



## WAPISA CABERNET SAUVIGNON UNDERWATER 2018



### VARIEDADES

100 % Cabernet Sauvignon.

### ORIGEN

Finca Los Acantilados, San Javier, Patagonia Atlántica, Río Negro.

### VIÑEDOS

#### FINCA LOS ACANTILADOS

ALTITUD: 100 metros sobre el nivel del mar

SUELO: Franco arcilloso

CLIMA: Templado con alta influencia de vientos marítimos, con temperaturas elevadas en verano y noches frescas por la cercanía del mar.

CARACTERISTICAS: Es una zona muy cercana al Océano Atlántico, lo que influye en una especial tipicidad en sus vinos, con notas especiadas intensas, buen color y estructura.

### FERMENTACIÓN

Pre-maceración en frío (0°C) por 5 días para extraer color y aromas. Fermentado en tanques de acero inoxidable por aproximadamente 8 días a 26°C. 100% Fermentación Maloláctica.

### CRIANZA

8 meses en barricas de roble francés antes de ser embotellado.

Tiempo de guarda bajo el agua: 8 meses.

Se usaron botellas más gruesas para resistir la presión y selladas con cera especial grado alimenticio.

### NOTAS DE CATA

Se destaca fuertemente la influencia del tiempo; se acompleja fuertemente la expresión aromática tanto en nariz, repitiéndose el mismo efecto en boca, dando como resultado un vino más amplio, y refinado. El vino alcanza una redondez muy importante, gran suavidad y excelente retrogusto. Un vino largo y que perdura en el tiempo.

### DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.0 %

Acidez Total 5.62 g/l

pH 3.80

Azúcar Residual 2.45 g/l

