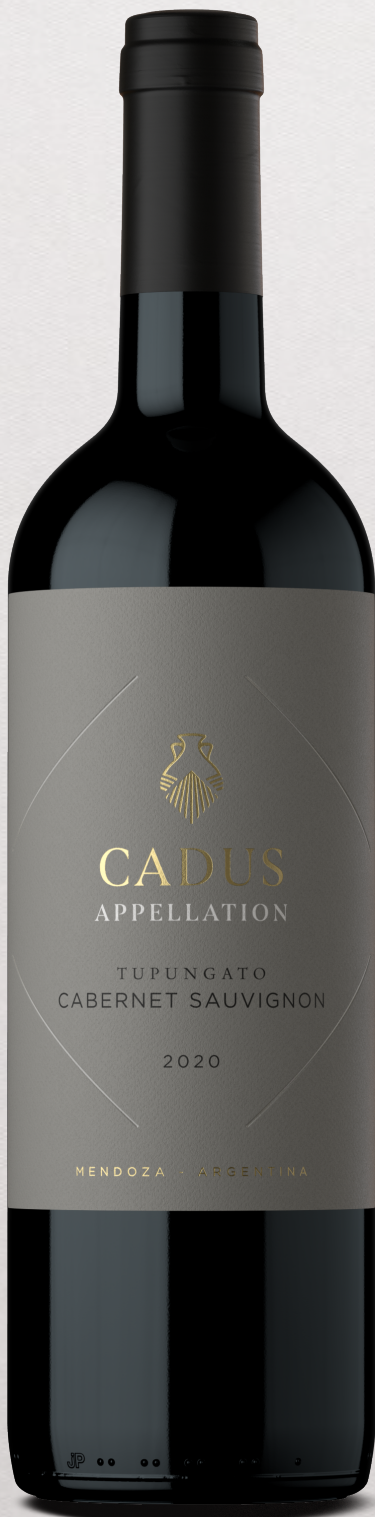




# CADUS

## APPELLATION

### TUPUNGATO CABERNET SAUVIGNON



**VARIETAL**  
Cabernet Sauvignon

**COSECHA**  
2020

**VENDIMIA**  
Cosecha manual, 14 de marzo de 2020

**APELACIÓN**  
Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

**VIÑEDO**  
Viñedo de Gualtallary, de aproximadamente 11 años de antigüedad. Altitud entre 1.100 a 1.200 msnm. Espaldero alto y riego por goteo. Clima continental, semiárido.

**SUELO**  
Suelo muy arenoso, con presencia de canto rodado en profundidad y buen drenaje. Vegetación natural.

**CICLO VEGETATIVO**  
La temporada 2020 fue atípica debido a factores climáticos e hídricos, los cuales provocaron mermas en la producción y una anticipación en la cosecha de entre diez y treinta días. Por noveno año consecutivo, se registraron pocas nevadas, que restringieron aún más la dotación de agua para riego en la época estival. La primavera fue fría en septiembre y octubre, provocando heladas parciales y corrimiento. Las altas temperaturas en los meses de noviembre, diciembre y marzo, redujeron el tamaño de las bayas y anticiparon la madurez de las uvas. Debido a esto, hubo que cosechar en un período muy corto, de nueve semanas, lo que normalmente se realiza en doce. En marzo, se registró una muy buena amplitud térmica, lo cual contribuyó notablemente a la calidad. Fue una cosecha con precipitaciones normales, distribuidas a lo largo del ciclo. Debido a las buenas temperaturas estivales y una amplitud térmica considerable, se alcanzó una correcta madurez de las uvas.

**CRIANZA**  
Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses para el 60% del vino.

**NOTAS DE DEGUSTACIÓN**  
Vino de color rojo intenso, casi negro. Aromáticamente, expresa frutas maduras como ciruelas y membrillo, además de especias como la pimienta negra, cardamomo y pimentón. Finalmente, aparecen algunas notas de cacao amargo y tabaco rubio. En boca es concentrado, con taninos sedosos y de muy buena persistencia y largo.