ALCOHOL: 13.5
ACIDEZ: 5.56
PH: 3.6
AZUCAR: 2.19

ALMARADA ES LA EXPRESION DE SU APRENDIZAJE CONTÍNUO SOBRE LA NATURALEZA, SELECCIÓN CLONAL, SUELO Y CLIMA. LA PALABRA SIGNIFICA LA FUSIÓN DE "ALMA" Y "ARADA" QUE REPRESENTAN LA UNIÓN ENTRE EL ALMA Y LA AGRICULTURA.

Antonio Mas nació en Mendoza, estudió Agronomía en la Universidad Nacional de Cuyo y, desde entonces, dedicó sus días al estudio de los distintos clones de los varietales que cultivaba y vinificaba y es un experto en su campo.

En 1992 Antonio creó su primer bodega boutique: Finca la Anita. Se focalizó en el concepto de Chateau Francés: viñedos de gran pureza genética y varietal, identificación de clones de las distintas varietales y cultivar las uvas y vinificarlas en el mismo lugar en el que se producen, de parcelas específicas, verdaderos single vineyards.
Sin más opciones en el mercado, en 2010 Antonio comenzó a desarrollar su propia maquinaria e incluso tuvo que importar barricas por sus propios medios ya que no se conseguían de otro modo. Desarrolló un nuevo viñedo en Tupungato ubicado a 1100 metros sobre el nivel del mar. El resultado fue el nacimiento de las bodegas boutique en la Argentina, término con el que nunca se sintió cómodo. Antonio Mas se ha posicionado como uno de los winemakers más emblemáticos de la Argentina, gracias a la experiencia enológica acumulada en los últimos 50 años y su bodega Antonio Mas Wines representa el sumun de su carrera.

ALMARADA
C.SAUVIGNON 2018

DESCORCHADOS 2020 **89** POINTS

ENÓLOGO: Antonio Mas
ORIGEN: Tupungato (Valle de Uco, Mendoza)
VARIWETAL: 100% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO:
Viñedo de selección masal implantado en el año 2000, proveniente de una selección de un lote de Agrelo de 15 años de edad, conducido en espaldera alta. Densidad de plantación 1,5 m POR 2,5m. Riego por goteo y fertirrigación. Cordón pitoneado. Orientación NE-SO de la plantación.

SUELO:
El suelo se formó durante la era Mesozoica a finales del período triásico. Suelo profundo y de textura fina, sin la presencia de grava ni de piedras en el horizonte.

VINIFICACIÓN:
Se utilizaron bines de 16 kilos para cosecha manual de las uvas. Luego de la vinificación, se crió el vino durante 6 meses en barrica usada para preservar la frescura de la fruta y la pureza del terroir.

NOTA DE CATA:
Aromas intensos, frutales y con presencia de pirazina que son típicos del carácter varietal. Persistente en la boca. Gran balance, con taninos amables en armonía con la acidez. Gran persistencia.