

DIETER MEIER'S  
**OJO DE AGUA**  
ARGENTINA

## OJO DE AGUA CABERNET SAUVIGNON

### VINO

Composición varietal	100% Cabernet Sauvignon
Cosecha	2017
Carácter	Un Cabernet que es una clara representación del Terroir

### VIÑEDO

Ubicación	Ojo de Agua, Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud	1.100 metros sobre el nivel del mar
Características del Viñedo	Ubicado en Alto Agrelo, al pie de la cordillera de Los Andes, a más de 1000 metros sobre el nivel del mar. Cultivado en un suelo aluvional nativo, el viñedo orgánico de 16 años, se desarrolla en parcelas con alta densidad de plantas (4200 pl/Ha) y con bajos rendimientos (menos de 8000 Kg/Ha). El riego por goteo asegura a cada planta la cantidad exacta de agua que necesita.

### ELABORACIÓN DEL VINO

Selección de las Uvas	Un Cabernet fresco de Agrelo, equilibrado y con una concentración perfecta.
Elaboración, Fermentación, Almacenamiento	El primer paso en la elaboración es una maceración en frío por 48 horas, previo a la fermentación para lograr el color violeta brillante. La fermentación transcurre exclusivamente en tanques de acero inoxidable a temperaturas que no exceden los 25° C

### NOTAS DE CATA

Color	Rojo rubí intenso y tonos púrpura.
Aroma	En nariz se presenta como un Cabernet joven con buena tipicidad. Resaltan aromas a frutas oscuras con notas especiadas a clavo de olor y regaliz
Sabor	En boca resalta su gran frescura y su perfil especiado y sus taninos jóvenes. Genera muy buena sensación al beberlo.

### DATOS DE INTERÉS

Alcohol	14.5% vol.
Acidez total, pH, azúcar	5.48 g/l - 3.7 - 2.75 g/l
Certificación orgánica	Argencert

