



CABERNET SAUVIGNON 2021

Vino Tinto de Crianza

- Ficha técnica

-Technical sheet



CABERNET SAUVIGNON 2021

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 2021:

Veníamos de una de las cosechas más escasas de las últimas décadas, de un año (2020) de muchas lluvias, a partir de diciembre hubo un cambio radical en lo que a la pluviometría se refiere, desapareciendo estas por completo, hasta principios de vendimia sólo cayeron 163,-lts., cantidad mucho menor de lo habitual. Esta sequía y a las temperaturas moderadas de la primavera propiciaron un año agrícola fácil y relajado, sólo hicimos un tratamiento preventivo para el mildiu a parte de las habituales espolvoreadas. La floración de las distintas variedades fue perfecta, se auguraba una muy buena cosecha, aunque muy escasa por la falta de lluvias.

La vendimia empezó con normalidad y nos sorprendió, esperábamos menos cantidad y más graduación, por la escasa pluviometría se preveía un año de concentración de azúcares y bajada de rendimiento, no fue así. En resumen, cosecha muy equilibrada.

Variedades:

100% Cabernet Sauvignon.

Vinificación y crianza:

Despalillado 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.

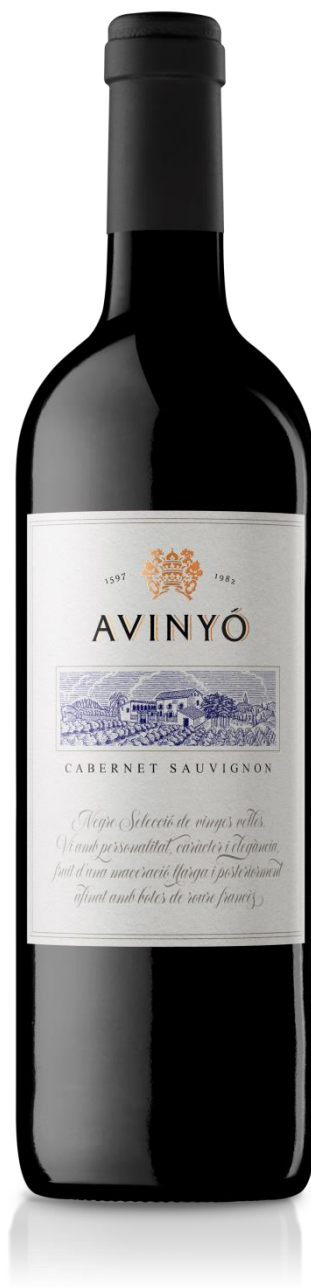
Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13.5%vol.

Acidez volátil: 0.54,-gr/lt.

Acidez total: 3.5,-gr/L.T.

PH: 3.06



CABERNET SAUVIGNON 2021

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.

2021 Harvest:

We came from one of the poorest harvests of the last decades, from a year (2020) of much rain, as of December there was a radical change in terms of rainfalls, disappearing the rain completely. To the beginning of the harvest only 163 liters of rain. This drought and the moderate temperatures of spring favored an easy and relaxed agricultural year, the flowering of the different varieties was perfect. The harvest started normally, and we were surprised, we expected less quantity and more graduation due to the low rainfall, a year of sugar concentration and lower yield was expected, it was not like that. In summary, a very balanced harvest.

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/lt.
Total acidity: 3.5-gr/L.T.
PH: 3.06

