

ATLÁNTICO SUR

CABERNET SAUVIGNON



Una línea que destaca la firma del océano y del mar sobre los viñedos uruguayos. Cada vino resulta de la selección de uva de una sola variedad en los diferentes viñedos costeros del país. Ya sea del Océano Atlántico o del Estuario del Plata, la uva crece en viñedos generalmente a menos de 30 km de la costa, beneficiándose de esta manera de su influencia. Los vinos varietales Atlántico Sur revelan la cepa cuando es moldeada por la frescura salina marítima. De este encuentro, nacen vinos puros, refrescantes y atractivos. Atlantic Wines of Uruguay.

UNA MADURACIÓN COSTERA

Para elaborar Atlántico Sur Reserve Cabernet Sauvignon, cultivamos esta cepa bordelesa en varios viñedos costeros en Maldonado, Canelones y San José. También se agrega un viñedo más continental: El Carmen, departamento de Durazno. Gracias a la precocidad de este terroir, muchos años se logra aquí una maduración diferencial del Cabernet Sauvignon.

La evolución de la uva está seguida con mucha atención por los equipos del viñedo y los enólogos, a través de los análisis y cata de muestras de uva. Así se puede elegir la fecha de cosecha la más adecuada en vista del perfil del vino Atlántico Sur: fresco, salino, frutal y elegante

UN PROCESO DE ELABORACIÓN ADAPTADO A LA CEPAS

Después de la selección a mano, empieza la maceración en tanques de acero inoxidable. El tiempo y la temperatura de maceración se eligen según las características de cada variedad. En el caso del Cabernet Sauvignon, la maceración dura 10 días a una temperatura controlada entre 24 y 28°C según el progreso de la fermentación. La extracción del color, de los aromas y de los compuestos de estructura se realiza por delestajes y remontajes durante la maceración.

Eso permite lograr un vino varietal muy expresivo, fiel a su cepa, tal como se expresa acá, en Uruguay. Después del periodo de vinificación, sigue un envejecimiento de 10 meses hasta el embotellado.

UNA EXPRESIÓN PURA Y FRESCA DE CADA VARIEDAD

Atlántico Sur Reserve Cabernet Sauvignon demuestra un color rojo rubí de buen lustre con largas y elegante lágrimas. A la primera nariz, afloran notas ahumadas y aromas frescos de pimientos verdes y rojos. Al movimiento, el bouquet se completa por notas de frutas rojas dulces, especias, hongos y enebro.

Al paladar, el ataque es fresco, sostenido por la acidez característica de la cepa. Después, el vino evoluciona con una gran complejidad sin marcar astringencia, hasta el final cálido y pulido.

