



QUATTROCCHI
family & wines



GOLD EDITION . *Cabernet Sauvignon*

Origen | Origin

La Holanda, Lavalle - a 40 km. de la Ciudad de Mendoza
La Holanda, Lavalle- 40 km.from Mendoza city

Altitud de los viñedos | Vineyard's altitude

750 mts s.n.m.
750 meters a.s.l.

Variedad | Variety

100% Cabernet Sauvignon

Suelo | Soil

Franco - Arenoso.
Limestone

Tipo De Trabajo | Cultivation

Todos los trabajos culturales son hechos manualmente.
Manual and mechanic works between rows, envelope and canopy.

Sistema de conducción | Wine-training System

Parral y espaldera.
Parral and espalier.

Densidad | Density

3.200 plantas por ha.
3.200 plants by ha.

Rendimiento | Yield

9.000 lts. por ha.
9.000 lts. by ha.

Edad Viñedos | Vineyards Age

1975

Cosecha | Harvest

Manual sin hojas.
Manual without leaves.

Fermentación | Fermentation

Maceración pelicular seguida por fermentación clásica a temperaturas controladas con la utilización de levaduras seleccionadas. Dura de 15 a 20 días y luego se produce la fermentación maloláctica.

Skin maceration followed by classic fermentation at controlled temperature with selected yeast. It lasts 15 to 20 days and then malolactic fermentation begins.

Maduración | Ageing

8 meses en roble americano y francés.
Aged in american and french oak barrels during eight months.

Color | Colour

Rojo grosella oscuro, con reflejo violáceo y lagrima delicada.
Red-garnet colour of good intensity with ruby and cherry hues.

Aroma | Aroma

Agradables, complejos a ciruelas y guindas maduras.
Notes of fruit like cherries, strawberry and black currants. A hint of spices and a touch of vanilla and fancy chocolate.

Paladar | Flavour

Suave, con sensaciones de mermeladas de frutas rojas. Armoniza bien la acidez con un final tánico suave y dulce.
Well developed, tannic structure, round and concentrated. It has red currant, cherry, strawberry and spices with a remembrance of vanilla and chocolate due to the oak aging.

Alcohol | Alcohol: 13.7%

Acidez Total | Total Acidity: 5.15 g/L.

Ph | Ph: 3.50

Azúcar | Sugar: 3.22 g/L.