

FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

VINO DE ALTURA - VALLES CALCHAQUÍ

Reserva
2023



Marca / Brand	Quebrada de Las Flechas
Varietal / Variety	Cabernet Sauvignon
Cosecha / Harvest	2023
Región de Producción / Production region	Valle Calchaquí, Salta / Calchaquí Valley
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml. / 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	13.60 %
Azúcar residual / Sugar	2,00 g/l
Acidez total / Acidity	6,30 g/L
PH	3,7
Temperatura de servicio / Service temperature	15 - 18° C
Gastronomía / Gastronomy	Comidas regionales, carnes rojas y de Caza, quesos y pastas. It goes well with regional meals, red and game meats, cheeses and pasta.

Viñedos Cabernet Sauvignon de 15 años a 1900 msnm en el Valle Calchaquí, conducción en espaldero cordón bilateral, 4.500 plantas por ha, riego por goteo. Producción 7.000 kg por hectárea.

VINIFICACIÓN / Maceración prefermentativa a 6°C 96 horas, fermentación alcohólica entre 24°C y 28°C durante 10 a 12 días, maceración posfermentativa 15 días aproximadamente.

CRianza EN BARRICA / 50% en barricas de roble francés, 50% roble americano durante 12 meses.

VISTA / Color rojo rubí intenso con tonos oscuros.

NARIZ / Aromas a pimienta, pimentón, mineral con notas de caramelo y café, de su paso por barricas.

BOCA / Buen volumen, jugoso, con taninos redondo y final persistente.

Cabernet Sauvignon vineyards 15 years at 1900 meters above sea level in the Calchaquí Valley, bilateral cordon trellis conduction, 4,500 plants per hectare, drip irrigation. Production 7,000 kg per hectare.

WINEMAKING / Pre-fermentation maceration at 6°C for 96 hours, alcoholic fermentation between 24°C and 28°C for 10 to 12 days, post-fermentation maceration for approximately 15 days.

BARREL AGING / 50% aging in French oak barrels, 50% American oak for 12 months.

VIEW / Intense ruby red color with dark tones.

SMELL / Aromas of pepper, paprika, spices, mineral with notes of caramel, coffee from its time in barrels

TASTE / Good volume, juicy, with round tannins and a persistent finish.