



ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION CABERNET SAUVIGNON 2005

Región de Origen: Central Coast

Azúcar Residual: Seco

Acidez Total: 0.63%

Alcohol: 13.5%

pH: 3.61

Mezcla: 87% Cabernet Sauvignon, 8% Syrah, 3% Merlot, 2% Petite Sirah

NOTAS DEL ENÒLOGO

Nuestras uvas Cabernet Sauvignon vienen de un clima fresco de la Costa Central y han sido mezcladas con Syrah y cierta cantidad de Merlot, Malbec y Petite Sirah. El vino tiene el sabor de las dulces moras negras así como cerezas y moras azules que distinguen las finas uvas Cabernet Sauvignons de California que son apoyado con los taninos aterciopelados y bien integrados de la barrica. Este es un vino de excelente profundidad y riqueza al paladar. Disfrute con una amplia variedad de platillos como costillas, y bisteces asados, pato asado, lasaña y deliciosos quesos fuertes.

COSECHA

En el 2005 un tibia invierno propició el brote anticipado de las vides, pero así mismo, el clima lluvioso de primavera apoyo su buen desarrollo.

El clima frío que se presentó en verano hizo mas lenta la maduración y extendió la cosecha. Afortunadamente la el clima clásico del verano se hizo presente a finales de septiembre y permanece durante todo octubre, con lo que permitió completar un ciclo de crecimiento con mucho éxito. Debido a la pronta iniciación de la temporada y su conclusión muy tardía, las uvas disfrutaron de un largo tiempo en la vid, por lo que los vinos cuentan con excelente sabor y un muy buen nivel moderado de alcohol.

VIÑEDOS

Origen, El 90% de las uvas Cabernet Sauvignon 2005 son de la región central de American viticultural Area (AVA) y un 10% de la Costa Norte de AVA. La costa central ofrece sabores de cereza brillante con una acidez balanceada mientras que la costa norte ofrece sabores de fruta madura como las moras de tonos oscuros.

Fermentation & Aging

Después de que suavemente fueron prensadas junto con tallo de la fruta, la fermentación es a temperatura controlada en tanques de hasta 85 ° F. seco. Después de la fermentación, el vino se mantiene sobre la piel un período adicional de 12 días para suavizar los taninos y desarrollar más complejos sabores. El 100% de los vinos sometidos a fermentación maloláctica para mejorar la redondez y profundidad, mientras que el 50% de edades, en roble francés (20% nuevas) durante 14 meses para añadir un sutil tono toasty.