



## WOODBRIDGE CABERNET SAUVIGNON 2005

**Región/Origen:** California

**Azúcar Residual:** .9%

**Acidez Total:** .59%

**Alcohol:** 13.5%

**pH Final:** 3.60

**Mezcla:** 86% Cabernet Sauvignon, complemento en balance incluyendo Malbec, Merlot y Petit Verdot

### Notas Enólogo

Nuestro Cabernet Sauvignon 2005 tiene un buen balance entre fruta y complejidad. Aroma a Zarcamoras frescas se mezclan con violeta y especias, esto seguido por textura aterciopelada al paladar. "El largo periodo de maduración de la cosecha 2005 intensificó el carácter de las uvas, dándole a este Cabernet Sauvignon una excepcional expresión frutal," dijo el Enólogo Todd Ziemann. "Me gusta cómo la permanencia en el paladar, y los suaves sabores son persistentes al paladar" Nosotros recomendamos este vino con entradas como brochetas de filete a la mostaza fresca y papas rostizadas o pato rostizado con hongos silvestres.

### Cosecha

La cosecha 2005 fue intensa y larga, durando desde principios de agosto hasta mediados de noviembre. Por suerte, las largas jornadas de trabajo se vieron recompensadas con alta calidad de uvas. Las lluvias de primavera continuaron hasta junio, un fenómeno común en la región de Lodi, promoviendo alta densidad en las hojas de las vides. Cortamos las copas para dejar entrar el sol y poder exponer las uvas al mismo, resultando en perfecta maduración. Un periodo de calor en Julio cedió a temperaturas más templadas a finales de verano y las temperaturas de otoño. La madre naturaleza fue amable, tuvimos el clima ideal durante la cosecha. La maduración de las uvas fue ordenada y a tiempo, con una semana entre la cosecha de uvas blancas y tintas. La maduración de los sabores y la calidad general de las uvas fue excelente.

### Viñedos

Cosechamos la mayoría de las uvas de la apelación de Lodi American Viticultural Area, una de las primeras regiones reconocidas en California. La región tiene subsuelos arenosos y arcillosos, en algunas zonas hasta 40 pies, siendo muy ligeros y altos en material orgánico. La combinación de días cálidos y noches frías desarrolla sabores frutales y excelente balance de acidez en las uvas Cabernet Sauvignon. Para complementar las uvas de Lodi seleccionamos uvas de regiones pegadas a Lodi y de los condados de Monterrey y San Luis Obispo en California.

### Fermentación y Añejamiento

Después de prensar suavemente las uvas, fermentamos el mosto (jugo y piel) con levaduras seleccionadas y a temperaturas controladas en tanques de acero inoxidable. Para conservar su carácter frutal pero al mismo tiempo desarrollando complejidad, separamos el vino después de 12 días de contacto con la piel. Después de que el joven vino termina la fermentación primaria y maloláctica, añejamos en una combinación de tanques de acero inoxidable para conservar la fruta y barricas de roble para crear el balance del vino. Roble francés de diferentes toneleros aportan una gran variedad de especias al aroma y paladar para darle mayor complejidad al vino.