



# CADUS

## APPELLATION TUPUNGATO

**Añada:** 2016

**Composición varietal:**  
100% Malbec.

**Origen:**  
Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

**Altitud viñedos:**  
1301 a 1400 msnm.

**Cosecha:**  
Manual, primeras semanas de abril.

**Rendimiento:**  
7000 kg/ha.

**Añejamiento:**  
Aprox. 60 a 80% del vino, 12 meses en barricas de roble francés de 1<sup>er</sup>, 2<sup>do</sup> y 3<sup>er</sup> uso.

**Suelo:**  
Arenoso con presencia de calcáreos y mineralidad, canto rodado en profundidad. Buen drenaje.

**Nota de cata:**  
Atractivo color rojo con tintes violáceos. En nariz una combinación de frutas rojas ácidas, especias e intensa mineralidad y tiza. En boca es muy fluido y a su vez presenta excelente acidez y una tensión de taninos larga, que le da una gran textura. Su final persistente conjuga elegancia y frescura.

**Alcohol** 13,8% · **Acidez** 1,7 · **PH** 5,5 · **Azúcar** 3,68



Enólogo: **Santiago Mayorga**