



## FINCA LOS MEMBRILLOS 2013

**Raisins :** 100% Cabernet Sauvignon

**Zone d'origine :** Finca Los Membrillos, La Consulta, Mendoza (Argentine)  
**Altitude :** 1080 m au-dessus du niveau de la mer.

### Profil de sol et de Récolta

**Profil 1 :** sol peu profond, avec une grande quantité de pierre érodée  
Couverture calcaire dans une matrice sableuse.

**Profil 2 :** sol à deux couches, le limon sableux supérieur et le bas,  
à partir de 40 cm, riche en pierre érodée dans une matrice d'argile,  
couverture calcaire.

**Profil 3 :** Sables limoneux profonds avec teneur en limon élevée  
et argiles, avec une grande couche de pierre recouverte de calcaire  
à partir de 80cm.

**Pluviométrie moyenne annuelle :** 308 mm.

**Température moyenne pendant les mois de maturation :** 20,5°C

**Amplitude thermique moy. pendant les mois de matur. :** 14,5°C.

**Evapotranspiration potentielle annuelle :** 1 197mm.

**Production :** Cépages sélectionnés manuellement, égrappés et moulus. La  
fermentation dans des piscines en béton coniques tronquées, sans époxy, avec  
levures indigènes.

Vieillessement en fûts et piscines en béton.

**Degré alcoolique :** 14,5 % vol.

**Acidité :** 5,48 g/l.

**Sucre résiduel :** 2 g/l.

### Notes de Dégustation

Il exprime un caractère fruité complexe avec des notes de fruits noirs, de prune et  
Cerise noire, complétée par des notes d'herbes fraîches. Dans la bouche  
présente une entrée enveloppante. Juteux, avec une acidité très vive,  
élégant, de grande structure et complexité, avec une très longue fin.

**Mets/accords classiques :** Idéal pour accompagner des viandes bien assaisonnées.

**Service :** servir à 16-18°C.

### Récompenses:

Tim Atkin MW 14/07/16 : 96 points

Robert Parker Wine Advocate (Luis Gutierrez 27/08/15) : 94 points.

Wine Spectator (web 16): 92 points.

James Suckling (21/05/16) : 96 points.

Tim  
Atkin

MW  
Robert Parker  
Wine Advocate

Wine Spectator

JAMES SUCKLING.COM

96 points

94 points

92 points

96 points