



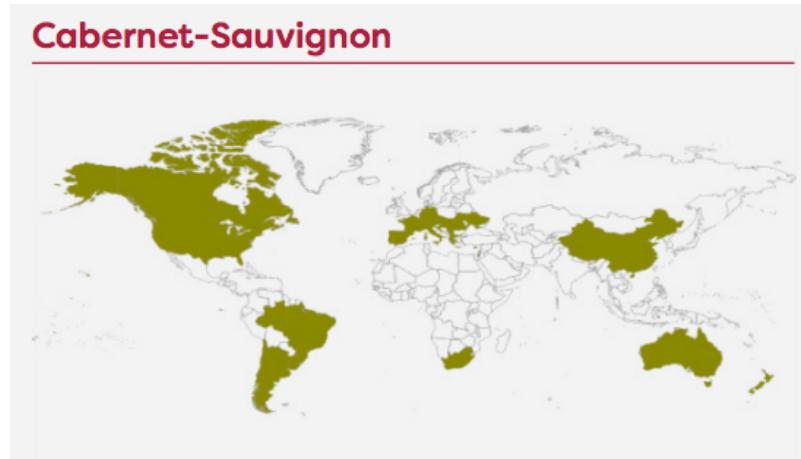
## CABERNET SAUVIGNON

23% / 5000M2



Finca Son Bi

- Variedad de vino tinta **originaria** de la zona de Burdeos (Francia) y cuyo origen es el **cruzamiento** del Cabernet Franc con el Sauvignon Blanc.
  - Cepa tradicional bordolesa, considerada como una variedad «premium» de la **máxima calidad**.
  - Es una de las variedades más conocidas en el **mundo**.
  - Al cabernet sauvignon se le conoce también por otros nombres como: Vidure, Bidure, Burdeos, Carbouet.
- El Cabernet Sauvignon en el mundo.**
- Es una planta de viña de uvas de vino tinto muy **extendida en todo el mundo**.
  - **Cultivada** en Francia, España, Italia, Chile, California, Australia y Argentina principalmente.
  - A nivel mundial, la **superficie** que ocupa el cabernet sauvignon es de 341,000 Ha.
  - El cabernet esta muy difundido por todo el mundo, siendo la **segunda variedad tinta mas plantada**(2015), después de la variedad china Kyoho (uva de mesa).
  - De todas las variedades plantadas en el mundo el cabernet sauvignon ocupa la **décima posición en el ranking mundial** de variedades de vid plantadas.
  - Ocupa el **4% del total del viñedo** en el mundo.



## **La variedad cabernet Sauvignon en España.**

En España hay cultivadas en torno a **20,000 Ha** de la variedad Cabernet Sauvignon, lo que supone en torno al 2,1% de la superficie total plantada de viñedo.

En la viticultura Española se está plantando mucho y hay algunas Denominaciones de Origen que la admiten como **variedad recomendada**.

### **- Características de la uva cabernet sauvignon.**

#### **Racimos:**

Muy **pequeños de forma cónica**, de compacidad media y con tamaño de bayas muy uniforme, con fácil desprendimiento de estas bayas en maduración. Pedúnculo corto y poco lignificado. Ocasionalmente alados.

#### **Bayas:**

- De tamaño **pequeño**, de sección circular, con epidermis azulada, muy oscura, con mucha pruina.
- De hollejo muy grueso.
- Con pulpa ligeramente coloreada en maduración, no pigmentada en sus primeras fases desde el enverado.
- Dura y jugosa, con **sabor herbáceo** intenso.

### **-Características de las Cepas Cabernet sauvignon:**

- Muy vigorosas y de porte erguido, ramificadas, con muchas racimas, de **desborre tardío y maduración de media estación**.
- Es una variedad sensible a la **eutipiosis**.
- Sensible al **mildiu y al oidio**.
- Sensible a los cicadelidos y a los acaros.
- Bastante **resistente al complejo de hongos de la madera**, a la excoriosis y sobre todo a la botritis.
- Es **resistente a la podredumbre**.
- No evoluciona bien su maduración con **sequías** marcadas.
- No tiene especiales requerimientos en suelos pero es sensible a la **carencia de magnesio**, que se asocia a la descecación del raquis de los racimos.

- Al brotar de forma tardía **resiste bien los fríos** de primavera.
- Resiste bien los **vientos**.
- Es poco sensible a **corrimientos**.
- **Despunte** precoces inducen la aparición de muchos hijuelos y abundantes racimas por lo que su calidad se deteriora.
- Requiere **podas largas** y en guyot para su adecuada producción.
- Debe evitarse su injerto sobre patrones que favorezcan la carencia de magnesio como el SO4 y el 44-53 Malengue.
- Se obtienen muy **buenos resultados** en terrenos de grava, sin exceso de agua, algo ácidos y bien expuestos.
- El **rendimiento de esta variedad** está comprendido entre 2-14 toneladas por Ha, dependiendo del vigor de la viña.
- **¿Cuáles son las características del vino cabernet sauvignon?**
- Da **mostos de color intenso**, oscuro y muy vivo, pero austeros y tánicos.
- Sus vinos jóvenes tienen **aromas intesos** a grosella, pimienta verde y recuerdan también en ocasiones, a la menta y a las aceitunas recién recolectadas, así como también su aroma recuerda el olor a monte bajo o hierbas aromáticas.
- Produce unos vinos con una **estructura tánica muy interesante** y color estable si alcanza la plena madurez.
- **Muy aptos para el envejecimiento**. Posee un hollejo muy grueso del que se extraen muchos taninos dulces lo que permite su largo envejecimiento.
- Si la madera es suave, da vinos de **textura y fineza muy agradables**, con aromas a chocolates, a tabaco y en parte a mina de lápiz, pero conservando su característico aroma a grosella y en ocasiones a pimienta.
- El vino monovarietal puede carecer de suavidad y redondez, por eso se utiliza mucho con coupages con otras variedades como merlot o syrah.



## - Cata del vino y características organolépticas del Cabernet Sauvignon.

### ***Fase Visual:***

Vino intenso, pesado, con muestras de cuerpo, con colores intensos rojos oscuros, rubí con notas violáceas que evolucionan a color ladrillo con el tiempo.

### ***Fase Olfativa:***

Los aromas primarios del cabernet son la grosella, cerezas, ciruelas y frutos rojos. Si se pasa por barrica, aparecen los aromas a tabaco y chocolate.

El aroma a pimienta verde también es típico del cabernet sauvignon, pero se asocia (depende del crítico) a mala maduración de la uva o mala elaboración.

### ***Fase Gustativa:***

Presenta **sabores** a pino, cedro, grafito, chocolate negro y aceitunas negras.

Con el **envejecimiento**, se hace de aroma profundo, aterciopelado, de muy buen paladar y estructura.

Los **vinos jóvenes son ásperos y duros**, por lo que se recomienda una crianza en roble y envejecimiento en botella para domar su estructura.

## - Maridaje del Cabernet Sauvignon

En general el Cabernet Sauvignon es ideal para acompañarlo con **comidas con cuerpo**, sabrosas y con grasa (carne de vaca o de animales de caza), pastas con salsas fuertes, picantes, guisos, estofados y chocolates.

Algunos platos sugeridos para combinar con la uva cabernet sauvignon son:

–**Quesos grasos** como el cambembert, quesos cheddar, quesos fuertes y maduros como el emmental.

-Todas las **carnes rojas** en general, carne asada a la parrilla, embutido, cordero, carnes de caza...

–**Arroces potentes** como el arroz al horno, la fideuá de foie...