

# Austin Hope

## CABERNET SAUVIGNON DEL 2020

Paso Robles es una de las tierras más agrícolas de California. Su nombre puede parafrasearse como "Pasaje de robles" y, de hecho, los majestuosos árboles dominan el paisaje. Entre las colinas ondulantes y el hábitat nativo, se encuentran viñedos cuidados, donde se halla el suelo ideal para producir el Cabernet. Las condiciones cálidas y áridas son típicas, aunque las noches son frescas debido a la brisa proveniente del Pacífico a solo 30 kilómetros al oeste, lo que hace que la fruta madure y tenga una calidad de lujo.

### *Notas sobre la vendimia*

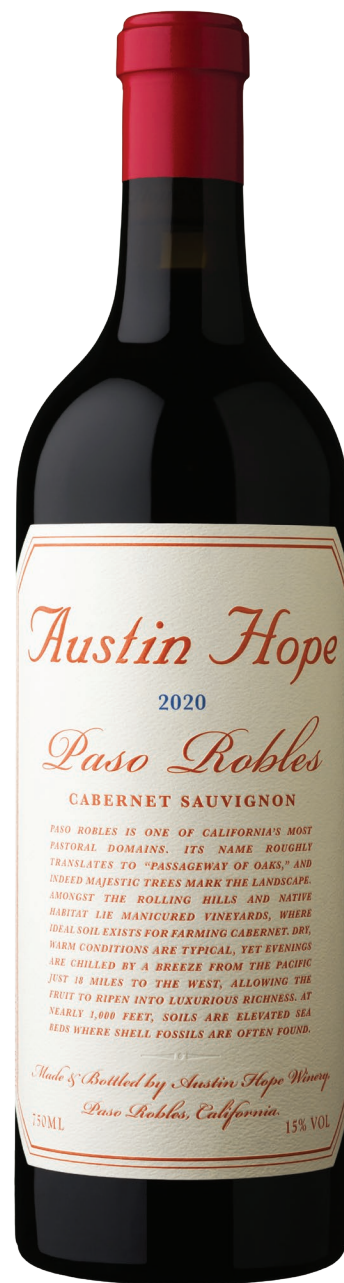
La temporada de crecimiento temprano de 2020 fue casi normal. Las precipitaciones se produjeron, en su gran mayoría, a principios del invierno y de la primavera, y el total de lluvia caída estuvo ligeramente por debajo de la media. El crecimiento de los viñedos y el desarrollo de la baya fueron típicos durante la primavera. El verano llegó con olas de calor inusuales que lentificaron el desarrollo de las bayas, lo que causó que se mantuvieran pequeñas con una proporción deseable entre piel y jugo. Octubre fue cálido y seco, lo que contribuyó a la madurez de la fruta. La vendimia se concentró debido a que la mayoría del cabernet de Paso Robles maduró al mismo tiempo con colores y sabores ideales.

### *Notas de la vinificación*

Después de la cosecha, las uvas se fermentan, separadas por lotes de viñedo seleccionados, en tanques de acero inoxidable entre 10 y 14 días. Una maceración prolongada y un remontado minucioso mejoran la extracción de taninos y color. Las uvas separadas por lotes se añejan durante 11 meses en una combinación de 10 % de roble francés nuevo, 25 % de roble usado una vez y 65 % de roble francés usado dos o tres veces. Gracias a la combinación de degustaciones y análisis, pudimos determinar nuestro mejor lote y elaboramos un blend inicial a finales del verano de 2021. Finalmente, se añejó el blend durante dos meses más en roble francés con un 75 % de madera nueva y un 25 % con un solo uso. El vino se trasegó solo dos veces y su último trasiego fue justo antes del embotellado.

### *Notas de degustación*

El Cabernet de Austin Hope muestra un hermoso tono rubí. Los seductores aromas de la cereza negra fresca, el azúcar quemado y un ligero ahumado llenan la copa. En el paladar, los sabores evolucionan desde espuma de vainilla, fruta oscura madura, café tostado y matices de especias. Este vino de sabor intenso se completa con taninos ligeros y suaves que se realzan con un toque de acidez para equilibrar esta combinación agradable de Cabernet Sauvignon.



*“El objetivo para este Cabernet es simple: hacer un vino que exprese todo lo que Paso tiene para ofrecer, con su belleza agrícola, suelos perfectos, clima marítimo y posibilidades ilimitadas”.*

*– Austin Hope, propietario/productor de vinos*

**VARIETALES:** Cabernet Sauvignon

**AVA (Área Vitivinícola Americana):** Paso Robles (Estrella, El Pomar, Highlands, Geneseo, Creston, San Juan Creek, San Miguel, Adelaida, Templeton Gap)

**FECHAS DE LA VENDIMIA:** 29/9/2020 – 28/10/2020

## PASO ROBLES DEFINIDO

1585 LIVE OAK ROAD, PASO ROBLES, CA 93446 P:805.238.4112 WWW.HOPEFAMILYWINES.COM