



Alcohol
14%

Ac. Total
5,4 g/l

Ph
3,40

*Temperatura
de servicio*
15-16°

Cabernet Franc

Región

San Rafael, Mendoza.

Viñedo

Cabernet Franc (5000 Kg/ha, plantado en 2009) de San Rafael, Mendoza.

Suelo

Suelo limo-arenoso de origen aluvional con presencia de piedras de canto rodado a los 70 cm cubiertas de carbonato de calcio, con un bajo contenido de materia orgánica. Esta finca es irrigada por las aguas del río Diamante, provenientes de la Cordillera de los Andes.

Cosecha

Hecha a mano en cajas de 18 kg. 20 de marzo del 2023.

Elaboración

Selección de racimos en bodega. 72hs de maceración pre-fermentativa a 5°C. Fermentación alcohólica realizada en tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas entre 27 °C y 30 °C. Fermentación maloláctica espontánea. *Maduración*: 14 meses en barricas de roble francés de 1° y 2° uso de 500 litros de capacidad.

Producción

5500 botellas.

Notas de cata

Color rojo violeta intenso y brillante. Aromas especiados típicos del varietal que recuerdan a pimienta roja, pimienta y leves sensaciones de regaliz. En boca podemos encontrar nuevamente la tipicidad en sus sabores especiados, taninos balanceados, fresco, vibrante acidez y buen volumen. Final persistente, complejo, con las características auténticas de un gran Cabernet Franc.