



Vino elaborado al 100% con una selección de nuestras mejores uvas Cabernet Franc. Su microvinificación y su crianza de 18 meses se llevaron a cabo en barricas de roble francés de primer uso. Destacado por su complejidad, fineza y elegancia, esta exclusiva partida limitada surge como parte de una cosecha excepcional.



Datos Técnicos

100% Cabernet Franc

Ubicación: Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Alcohol: 14 %

Acidez: 5,25 g/L

Azúcar Residual: 1,75 g/L

pH: 3,8

Extracto Seco: 33,6 g/L

Producción: 550 Botellas

Características de la añada

El invierno 2018 otra vez fue bastante seco y con poca acumulación de nieve en la Cordillera de los Andes. La primavera absolutamente normal y la presencia de vientos durante la floración permitió un cuaje excelente y racimos perfectamente formados y muy sanos. El verano y Otoño que continuaron fueron normales igualmente en todo sentido salvo que no hubieron precipitaciones en Febrero lo que favoreció la síntesis y la concentración de azúcares. El mes de Marzo fue bastante frío, frenando los azúcares y potenciando la madurez fenólica. Por ello obtuvimos finalmente una muy buena madurez con algo menos de concentración y una acidez levemente más elevada. Esas condiciones fueron muy buenas para nuestros vinos en general, que mantienen su perfil habitual pero se muestran levemente más frescos.

Viñedos

Superficie total: 65 hectáreas.

Superficie en producción: 55 hectáreas.

Altitud: 1000 metros sobre el nivel del mar.

Densidad de plantación: 5.500 plantas por hectárea en espaldero.

Rendimiento: 5.000 kgs. por hectárea.

Cosecha: Manual en cajas de 12 kgs.

Vinificación

El vino es fermentado en barricas nuevas. Los racimos son seleccionados a mano y las barricas se llenan por gravedad. Este proceso de maceración tarda entre 45 y 60 días.

Fermentación maloláctica: 100%

Crianza: en barricas nuevas de Roble Francés durante 18 meses.

Nota de Cata

Vista: Rojo rubi de intensidad media alta y atractiva.

Aroma: Muy intenso y complejo. Típico, notas de Frutos rojos, y especias, con un sutil toque de pimientos rojos asados muy rico.

Boca: Muy buena entrada, profundamente fino y elegante, vulven las notas de nariz y queda con un final amplio, largo y de excelente equilibrio.