



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: 14,5 %

Acidez: 6,04 g/L

Azúcar Residual: 1,8 g/L

pH: 3,78

Extracto Seco: 33,3 g/L

Producción: 480 Botellas

Características de la añada

El invierno cálido generó una brotación homogénea, con buena cantidad pero anticipada y unas heladas de primavera en octubre afectaron los brotes y produjeron una disminución en la producción. Los meses de Diciembre y Febrero fueron los de mayor precipitación pero la temporada 2019-2020 fue seca en general y cálida con promedios, máximas y mínimas superiores a los históricos sobretodo en los meses de Noviembre y Marzo. Todo el verano fue muy cálido y la baja humedad relativa mantuvo el viñedo con muy buena sanidad, sin enfermedades criptogámicas lo que permitió una madurez fenólica óptima y de calidad. Esta madurez fue muy anticipada y se adelantó la vendimia de 2 semanas. La añada 2020, de poco rendimiento, se caracteriza por una calidad extraordinaria.

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