



MENDOZA ARGENTINA

CABERNET FRANC RESERVA 2024

CEPAJE

100% Cabernet Franc.

ORIGEN

Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

PRODUCCIÓN

900 cajas.

ALCOHOL

14,70 %vol

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,8 gr./lt. 3,62 5,85 gr./lt.

FERMENTACIÓN

100 % Cabernet Franc, fermentado con remontajes tradicionales y una posterior maceración con los orujos sumergidos. Previo a la fermentación maloláctica se trasegó a barrica.

CRIANZA

Criado 12 meses en barricas de de roble francés de 225 lts., posteriormente, 3 meses de estabilización en tanques.

FECHA DE EMBOTELLADO

Febrero 2026.

Cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar y huella de carbono cero.

POTENCIAL DE GUARDA

Guarda en lugar fresco y al abrigo de la luz. Guarda de 10 años. Óptimo en 2027.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo intenso con tintes negros, brillante.

AROMAS

Cassis, frutillas en mermelada, integradas con notas de café y de tostado. Sutil nota de pimienta algo mentolado, y regaliz.

BOCA

Ingresa llenando bien la boca, envolvente, delicada acidez, evolucionando a frutos rojos. Luego, una complejidad dada por dejos especiados, pimientos, chocolate y café.

FINAL

Invaden los taninos de una astringencia firme y delicada, muy buena estructura, largos recuerdos de fruta y acidez que invitan a seguir tomando.

AÑADA

La sensación general es de una gran cosecha en términos cualitativos. Fue un año bajo influencia del fenómeno de El Niño. Esto se reflejó en las cuantiosas nevadas pero, no así, en las escasas lluvias del verano. Heladas de bajo riesgo. El viento Zonda (*) sí tuvo más protagonismo, por su frecuencia e intensidad, afectando el cuaje de las flores en algunos cepajes. El verano se presentó cálido. En febrero se vio poco avance en la madurez de las uvas, algunas lluvias obligaron a tomar precauciones. Marzo y abril tuvieron cambios favorables, noches mas frescas y la humedad disminuyó. Esto permitió terminar la vendimia sin apuro y con muy buenas calidades. Añada auspiciosa, dará vinos con profundidad e interesantes matices. (*) Es un viento argentino, local, seco y cálido que frecuentemente sopla y lleva mucha suciedad sobre las estribaciones orientales de los Andes.

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).