

CABERNET FRANC RESERVA 2020

CEPAJE

100% Cabernet Franc.

ORIGEN

Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

PRODUCCIÓN

500 cajas.

ALCOHOL

14,80 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

-1,8 gr./lt.

PH

3,58

ACIDEZ

5,77 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 roble francés de 225 lts., posteriormente, 3 meses de estabilización en tanques.

FECHA DE EMBOTELLADO

Septiembre de 2021.

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 2023.



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

2020 - La brotación, en octubre, se presentó inmejorable, salvo alguna excepción en el Sauvignon Blanc que, por efecto de heladas tardías, tuvo pérdidas de cepas que no brotaron. El verano se presentó muy caluroso y seco, adelantando la madurez unas 2 semanas. En marzo irrumpió la pandemia por el SARS-CoV-2 (Coronavirus) y las tareas se vieron afectadas terriblemente. La situación incitaba a adelantar la vendimia. No obstante, tomamos la decisión de continuar con el ritmo normal, aplicando los cuidados recomendados para el personal. Logramos levantar una cosecha extraordinaria, cada cepaje a su debido punto de madurez, terminando el 8 de abril con las uvas para vinificar y el 4 de junio con el Cosecha Tardía. Resultado: una añada que dejará recuerdos en muchos sentidos. Vinos de muy buena calidad y equilibrio. ¡Todo un desafío!

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).