



MENDOZA ARGENTINA

## CABERNET FRANC RESERVA 2021

### CEPAJE

100% Cabernet Franc.

### ORIGEN

Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

### PRODUCCIÓN

1100 cajas.

### ALCOHOL

14,50 %vol

### AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,8 gr./lt.                      3,48                      6,22 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

Agosto de 2022.

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 2024.



## 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 añada 2021 se inició con alguna pequeña alerta de heladas tardías pero, finalmente, no hubo sobresaltos. Las temperaturas de inicio del verano y finales de otoño fueron templadas, con máximas no muy elevadas para la zona sur y Valle de Uco. En la primera mitad del mes de diciembre se produjeron chaparrones importantes. Enero fue normal, temperaturas moderadas y precipitaciones escasas. Febrero se presentó lluvioso desde el comienzo, lo que obligó a tomar medidas preventivas como: suspensión de riegos, tratamiento y apertura del follaje para preservar la sanidad de las uvas. No obstante, para prevenir males mayores se adelantó la vendimia de las uvas blancas, lo que nos ha dado una añada con alcoholes un poco más bajos, pero con muy buena acidez. En la segunda quincena de marzo, nuevamente se produjeron lluvias intensas, lo que retrasó la vendimia de los Malbec. Finalmente, el clima fue muy benigno el resto de marzo y abril, y se completó la vendimia con éxito.

### CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).