

CABERNET FRANC RESERVA 2023

CEPAJE

100% Cabernet Franc.

ORIGEN

Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

PRODUCCIÓN

1000 cajas.

ALCOHOL

13,40 %vol

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,8 gr./lt. 3,60 6,15 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

Agosto 2024.

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 2026.



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

Una añada muy memorable. Todo estaba preparado para comenzar un muy buen año, la poda, las plantaciones nuevas, las enmiendas, los abonos verdes, etc. El entusiasmo se vio interrumpido por 2 heladas muy importantes; el 30 de octubre y el 1º de noviembre las temperaturas bajaron hasta -6 °C. El daño fue visible y evidente, no obstante, se continuaron las labores para llegar a la vendimia, con la poca uva que quedaba, en óptimas condiciones. Luego, vino un verano muy caluroso y seco, lo que se tradujo en una anticipación de la madurez. Finalmente, la escasa cosecha obtenida, fue muy buena, dando como resultado vinos blancos bien maduros y aromáticos, vinos tintos con muy buena madurez y colores. Gran potencial de guarda.

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).