



MENDOZA·ARGENTINA

CABERNET FRANC 2025 PARCELA 3

CEPAJE

100% Cabernet Franc.

ORIGEN

Parcela 3, Rama Caída, San Rafael (Mendoza). Uvas provenientes de este viñedo implantado en 2014, en espaldero alto, concebido para lograr una muy buena relación hoja-fruto a los efectos de tener una óptima madurez.

PRODUCCIÓN

1100 cajas.

ALCOHOL

13,80 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,80 gr./lt. 3,65 5,85gr./lt.

FERMENTACIÓN

El vino obtenido por maceración previa y remontajes tradicionales se vinificó sin adición de anhídrido sulfuroso hasta el final de la fermentación.

CRIANZA

6 meses en vasijas de cemento revestidas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2025.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 36 meses de puesta en botella.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo vivaz, de intensidad media. Elegante.

AROMAS

Marcados aromas de frutos rojos salvajes, notas vegetales como la pimienta negra. Se percibe su breve paso por madera de roble.

BOCA

Tiene una intensidad media, suaves taninos y una evolución fresca y de estructura liviana. Es un vino joven en el que se aprecia la tipicidad del varietal.

FINAL

Persistente, ligero, muy agradable. Evoluciona dejando notas frutadas y una acidez fresca que invita a seguir bebiendo.

AÑADA

La vendimia 2025 se caracterizó por su excelente sanidad y calidad, enmarcada en una temporada de dos caras: una primera etapa cálida y seca adelantó la madurez de las uvas, una segunda etapa más fresca y húmeda permitió finalizar la maduración de manera pausada y equilibrada. El ciclo climático 2024-2025 presentó condiciones desafiantes y contrastantes. Un inicio de primavera cálido y lluvioso. Hacia el verano, las temperaturas y lluvias promediaron índices normales. Febrero marcó un punto de inflexión: las temperaturas elevadas generaron estrés térmico y aceleraron la madurez de las uvas. Sin embargo, a fines de febrero, el ingreso de un frente fresco con lluvias cambió el curso de la vendimia. Marzo fue más fresco y húmedo de lo habitual, lo que permitió la ralentización de la maduración de las variedades tintas. Esta dualidad climática entregó vinos con perfiles diferenciados: los correspondientes a la primera etapa son vinos con mayor estructura y color, mientras que, los de la segunda mitad destacan por su frescura, acidez y complejidad aromática.

CONSUMIR

16° C. Para acompañar platos de aves, embutidos, carnes con salsa, verduras asadas.