



MENDOZA·ARGENTINA

CABERNET FRANC 2020 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

1700 cajas.

ALCOHOL

14,40 %vol

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,8 gr./lt. 3,67 5,7 gr./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

Un 20% estuvo cuatro meses en barrica de 500 lt., el resto en vasijas con epoxy. Se realizó el corte antes del embotellado.

FECHA DE EMBOTELLADO

Diciembre de 2020.

POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 24 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

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. Resultado: una añada que dejará recuerdos en muchos sentidos. Vinos de muy buena calidad y equilibrio.

CONSUMIR

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

www.jeanrivier.com