



MENDOZA·ARGENTINA

CABERNET FRANC 2021 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

1200 cajas.

ALCOHOL

13,80 %vol

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,8 gr./lt. 3,50 5,77 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

6 meses en vasijas de cemento revestidas con vasijas con epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Octubre de 2021.

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 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

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