



MENDOZA·ARGENTINA

CABERNET FRANC 2024 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

1800 cajas.

ALCOHOL

14,10 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,80 gr./lt. 3,50 5,70 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 epoxi.

FECHA DE EMBOTELLADO

Octubre 2024.

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 sensación general es de una gran cosecha en términos cualitativos. Fue un año bajo influencia del fenómeno de El Niño. Esto se reflejó en las cuantiosas nevadas, pero, no así, en las escasas lluvias del verano. Heladas de bajo riesgo. El viento Zonda (*) sí tuvo más protagonismo, por su frecuencia e intensidad, afectando el cuaje de las flores en algunos cepajes. El verano se presentó cálido. En febrero se vio poco avance en la madurez de las uvas, algunas lluvias obligaron a tomar precauciones. Marzo y abril tuvieron cambios favorables, noches mas frescas y la humedad disminuyó. Esto permitió terminar la vendimia sin apuro y con muy buenas calidades. Añada auspiciosa, dará vinos con profundidad e interesantes matices. (*) Es un viento argentino, local, seco y cálido que frecuentemente sopla y lleva mucha suciedad sobre las estribaciones orientales de los Andes.

CONSUMIR

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