



MENDOZA·ARGENTINA

CABERNET FRANC 2018 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

3000 cajas.

ALCOHOL

14,90 %vol

AZÚCAR RESIDUAL

3,55 gr./lt.

PH

3,72

ACIDEZ

6,00 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

26 de noviembre de 2018.

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

La añada 2018 se presentó con una humedad relativa ambiente un poco menor a la media y sin accidentes climáticos, el comienzo del otoño se manifestó fresco, lo que determinó una muy buena madurez.

CONSUMIR

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