

# Terruño - Reserva Cabernet Franc

**Ubicación del Viñedo:**

Agrelo , Luján de Cuyo

**Varietales:**

100% Cabernet Franc

**Momento de cosecha:**

Del 24 de Marzo al 1 de Abril

Deshoje del viñedo y raleo de racimos en el mes de Diciembre. Cosecha manual en canastos de 18 kg.

**Rendimiento:**

5.600 Kg/Ha

**Vinificación:**

Selección de racimos: Si

Maceración pre-fermentativa: Durante 5 días a 10°C.

Fermentación: A temperatura controlada de 28°C.

Remontajes: 2 a 3 por día

Duración total de la maceración: 25 días.

**Crianza:**

80% del vino fue criado por 12 meses en barricas de roble francés.

**Guarda:**

6 a 10 años.

**Enólogo:**

Juan Bruzzone

**Comentarios del Enólogo:**

*Color rojo rubí con tonalidades negras. En nariz sobresalen las notas a frutos negros, a especias y notas herbales como la menta. En boca es un vino con gran estructura, con taninos refinados y un final largo y persistente.*