



EXPRESIÓN Cabernet Franc 2020

Enóloga: María Eugenia Baigorria.

Composición varietal: 100% Cabernet Franc.

Región de Origen: Valle de Uco, Mendoza.

Graduación alcohólica: 14%

Detalles del viñedo: Sistema de senderos verticales.

Clima: Seco y árido.

Detalles de la cosecha: Manual.

Rendimiento: 10.000 kg/Ha.

Vinificación: Llegada a bodega, se seleccionan las primeras uvas; se baja su temperatura hasta 16-18°C, antes de ser seleccionadas, despalladas y estrujadas. Maceración durante 48-72 h. hasta que comienza la fermentación alcohólica. Se añaden levaduras seleccionadas, nutrientes y taninos, controlando la temperatura 3 veces al día y enfriando si es necesario. La fermentación se realiza entre 18° y 22°C durante 15-20 días. Fermentación maloláctica natural.

Envejecimiento: El 50% del vino está 4 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.

Color: Rojo intenso con reflejos violáceos.

Aromas: Aromas a violeta y frambuesa. Combinación de pimienta roja asada con vainilla, chocolate y tabaco aportados por la madera.

Boca: Cuerpo medio con taninos suaves.

Acidez total: 4,9 g/l de ácido tartárico.

Azúcar residual: 2,8 g/l.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Guarda: Hasta 5 años.