



CABERNET FRANC 2021

VARIEDAD	100% Cabernet Franc
ZONA	Valle De Uco. Los Árboles, Tunuyán, Mendoza.
ALTITUD	1250 msnm
ANALISIS	Alcohol: 14° Acidez Total: 5,14g/l
VINIFICACION	100 % fermentación con levaduras indígenas.

COSECHA

Manual en cajas de 12 Kg, en etapas dentro de un mismo cuartel. Siempre durante las primeras horas de la mañana para asegurarnos que la uva llegue a baja temperatura a la bodega. Se descartan directamente en la finca los racimos que no cumplan con los requisitos de calidad y sanidad.

ELABORACION

Como en cada uno de nuestros vinos, la principal atención está dada en la finca. Interpretamos que esta variedad es muy flexible en función del punto de madurez, por lo que organizamos la cosecha en distintas etapas, logrando matices complementarios a la hora del último ensamblaje, previo al embotellado.

Con fermentación en vasijas regulares de hormigón y micro vinificaciones en pequeñas vasijas, buscamos siempre lograr una extracción equilibrada, pensando en vinos de gran carácter y elegancia. Una vez culminado el proceso fermentativo el vino es madurado en barricas de roble usadas durante 10-12 meses, donde realiza la fermentación maloláctica.

