

# **SPECIAL SELECTION CABERNET FRANC 2020**

## **VIÑEDO**

Vistalba, Lujan de Cuyo, Mendoza.

## **COSECHA**

Última semana de abril, en forma manual, seleccionando solo los mejores racimos en bandejas plásticas de pequeño tamaño.

## **VINIFICACIÓN**

Los racimos seleccionados son despallados. Se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío para preservar aromas primarios.

La fermentación alcohólica se realiza durante 19 días con inoculación de levaduras seleccionadas y a temperatura de 28°C.

El tiempo de maceración es de 30 días, procurando a través de movimientos gentiles de remontaje, la extracción de los productos más nobles contenidos en el orujo.

Concluida la maceración, se realiza la fermentación maloláctica en contacto con roble francés empleado sutilmente para conservar las notas frutales propias de la variedad y nuestro micro terroir.

## **NOTAS DE DEGUSTACIÓN**

De color rojo profundo destacan aromas intensos a frutos rojos maduros con notas minerales. En boca, encontramos taninos firmes y amables combinados con una acidez equilibrada permitiendo un final típico y elegante.

## **GUARDA**

8 años

ALCOHOL: 15.0%