



**GRAN RESERVA**  
**CABERNET FRANC 2015**

*Na vinha*

**VARIETAL** • 100% Cabernet Franc.

**ORIGEM** • Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo.

**ALTITUDE DO VINHEDO** • 1.000 msnm.

**ANO DE PLANTAÇÃO** • 1995

**DENSIDADE** • 5.500 PLANTAS POR HECTARE

**RENDIMENTO** • 3 PLANTAS POR GARRAFA

**GESTÃO DA VINHA** • Irrigação orgânica por gotejamento.

**TIPO DE SOLO** • Solo franco pedregoso com áreas rochosas.

**RELATÓRIO DE COLHEITA** • Um ano que exigiu muita tomada de decisão: menos produção, mais umidade para a região, mas com bom manejo de copa e mão de obra humana para determinar a época da colheita, manteve a qualidade e alcançou ótima acidez natural.

*Na adega*

**DATA DE COLHEITA** • ÚLTIMA SEMANA DE ABRIL DE 2015

**MÉTODO DE COLHEITA** • Manual.

**MACERAÇÃO** • Maceração em frio a 6 °C por 4 dias.

**FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA** • O trabalho é feito em ovos de concreto, com leveduras indígenas em temperaturas entre 27/28 °C por 26 dias, durante esse processo é feita a pisada diária.

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA** • 100% espontânea em 60% carvalho francês novo e 40% carvalho francês segundo uso.

**ENVELHECIMENTO** • 18 meses em barricas de carvalho francês onde 60% é o primeiro uso e 40% é o segundo uso.

**ENGARRAFAMENTO** • Junho 2017. Este vinho não foi clarificado, filtrado ou estabilizado pelo frio.

**PRODUÇÃO TOTAL** • 1.000 caixas.

**ENÓLOGO** • Héctor Durigutti.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO** • Os Aromas Terrestres do Feijão Assado de Boston e frutos cozidos criam um paladar forte, denso e maduro. Este vinho tem sabor a frutos vermelhos assados e cassis. Um acabamento com sabor de bolo de especiarias é denso e carnudo, com um sabor residual saboroso.