



GRAN RESERVA
CABERNET FRANC 2016

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 2016

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

MACERAÇÃO • Maceração em frio a 7 °C por 5 dias.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA • O trabalho é feito em ovos de concreto, com leveduras indígenas em temperaturas entre 27/28 °C por 28 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 2018. Este vinho não foi clarificado, filtrado ou estabilizado pelo frio.

PRODUÇÃO TOTAL • 1.000 caixas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • Aromas de violetas, groselhas, tomilho e alcaçuz. É encorpado, com taninos finos e um final rico e suculento.

