



RESERVA
CABERNET FRANC 2017

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Cabernet Franc.

ORIGEN • Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo.

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1995

DENSIDAD • 5.500 PLANTAS POR
HECTÁREA

RENDIMIENTO • 2 PLANTAS POR
BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Orgánico, riego por goteo.

TIPO DE SUELO • Suelo franco pedregoso
con zonas rocosas.

INFORME DE COSECHA • Un año que requirió
mucho toma de decisiones: menos producción, más
humedad para la región, pero con buen manejo de la
canopia y mano de obra humana para determinar el
tiempo de cosecha, calidad mantenida y acidez natural
alcanzada.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • ÚLTIMA SEMANA
DE ABRIL 2017

MÉTODO DE COSECHA • A mano.

MACERACIÓN • En frío a 8 °C durante 5 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se realiza en piletas de
concreto con levaduras autóctonas, trabajando con temperaturas
entre 24/26 °C durante 23 días. Se realizan 2 remontajes y un
delestaje diario.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • En barrica de roble francés
durante 30 días.

CRIANZA • 12 meses en barrica de roble francés de segundo y
tercer uso.

EMBOTELLADO • Septiembre de 2018. Este vino no ha sido
clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

PRODUCCIÓN TOTAL • 1.800 cajas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE CATA • Esto ofrece aromas especiados oscuros y
terrosos con ciruelas maduras y moras. En boca tiene un corte de
tanino granulado que realmente se mantiene bien en el final
fresco, detallado y largo.

