



RESERVA
CABERNET FRANC 2018



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 • SEGUNDA QUINCENA
DE ABRIL 2018

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

MACERACIÓN • En frío a 6 °C durante 4 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se realiza en piletas de
concreto con levaduras autóctonas, trabajando con temperaturas
entre 25/27 °C durante 25 días. Se realizan 2 remontajes y un
delestage diario.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • En barrica de roble francés
durante 28 días a una temperatura de 18 °C.

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

EMBOTELLADO • Septiembre de 2019. Este vino no ha sido
clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

PRODUCCIÓN TOTAL • 1.800 cajas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE CATA • Aromas de grosella, violeta, romero, clavo y
corteza. Es de cuerpo medio con taninos sedosos y acidez
brillante. Elegante y succulento con un final jugoso y sabroso.

