



RESERVA
CABERNET FRANC 2018



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 • 2 PLANTAS POR GARRAFA

GESTÃO DA VINHA • Orgânica, irrigação gota-a-gota.

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, qualidade mantida e acidez natural alcançada.

Na adega

DATA DE COLHEITA • SEGUNDA QUINZENA DE ABRIL DE 2018

MÉTODO DE COLHEITA • Manual.

MACERAÇÃO • Maceração a frio a 6 °C durante 4 dias.

FERMENTAÇÃO ALCOLÓICA • É realizada em piscinas de concreto com leveduras nativas, trabalhando com temperaturas entre 25/27 °C por 25 dias. Se realizam 2 remontagens e um delestage diário.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA • Em barricas de carvalho francês durante 28 dias a uma temperatura de 18 °C.

ENVELHECIMENTO • 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso.

ENGARRAFAMENTO • Final de setembro de 2019. Este vinho não foi clarificado, filtrado ou estabilizado pelo frio.

PRODUÇÃO TOTAL • 1.800 caixas.

ENÓLOGO • Héctor Durigutti.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO • Aromas de groselha, violeta, alecrim, cravo e casca de árvore. É encorpado, com taninos sedosos e acidez brilhante. Elegante e suculento, com um final suculento e saboroso.

