



GRAN RESERVA
CABERNET FRANC 2015



*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Cabernet Franc.

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

ALTITUD DE VIÑEDO • 1000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 1995

DENSIDAD • 7200 PLANTAS POR HECTÁREA

PRODUCCIÓN • 3 PLANTAS POR BOTELLA

MANEJO DEL VIÑEDO • Orgánico, riego por goteo

TIPO DE SUELO • Franco pedregoso con zonas rocosas

INFORME DE COSECHA • Una añada amplia y fresca, con ausencia de heladas. Producción completa de alta calidad, en particular para el Malbec, que logró una maduración a temperaturas más bajas, particularmente en la noche debido a la amplitud térmica del mercado, permitiendo conservar una acidez intensa y grandes aromas.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • ÚLTIMA SEMANA DE ABRIL DE 2013

MÉTODO DE COSECHA • Manual

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

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se trabaja en huevos de concreto, con levaduras indígenas a temperaturas entre 27°/28° C durante 26 días, se realizan durante este proceso pisoneos diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • 100% espontánea en 60% roble francés nuevo y 40% roble francés de segundo uso.

CRianza • 18 meses en roble francés 60% nuevo y 40% roble francés de segundo uso.

EMBOTELLADO • Junio de 2015. Este vino no ha sido clarificado, filtrado ni estabilizado en frío.

PRODUCCIÓN TOTAL • 1.000 cajas

ENÓLOGO • Héctor Durigutti

NOTAS DE CATA • Los aromas terrosos de los frijoles horneados de Boston y las bayas guisadas crean un paladar fuerte, denso y maduro. Este vino tiene un sabor a frutos rojos horneados y cassis. Un final con sabores de pasteles de especias se siente denso y carnoso, con un regusto sabroso. - Entusiasta del vino