



GRAN RESERVA
CABERNET FRANC

*En el
viñedo*

VARIEDAD • 100% Cabernet Franc

ORIGEN • Finca La Suiza, Agrelo, Luján de Cuyo

ALTITUD DEL VIÑEDO • 1.000 msnm.

AÑO DE PLANTACIÓN • 2006

DENSIDAD • 5.500 PLANTAS POR HECTÁREAS

RENDIMIENTO • 3 PLANTAS POR BOTELLA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN • Espaldero alto

MANEJO DEL VIÑEDO • Orgánico y sustentable

RIEGO • Por superficie

INFORME DE COSECHA • Luego de un invierno poco riguroso y una primavera fresca y seca, se arribó a un enero cálido y seco. Las temperaturas constantes adelantaron un tanto el proceso de maduración de la fruta, por ende aceleraron el ingreso a la bodega. Bajas precipitaciones durante todo el ciclo hicieron que fuera un año típico mendocino, de sanidad y calidad extremas. La calidad de la fruta ha sido magnífica y la cosecha 2019 se recordará siempre como una de las mejores.

*En la
bodega*

FECHA DE COSECHA • PRIMERA QUINCENA DE MARZO 2019

MÉTODO DE COSECHA • Manual.

MACERACIÓN • Prefermentativa, en frío a 10°C durante 5 días.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA • Se trabaja con levaduras autóctonas, en huevos de concreto durante 23 días con temperaturas entre 23-25°C, realizando 2 movimientos diarios.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA • Se lleva a cabo de forma espontánea, durante 26 días a temperaturas acondicionadas de 20°C.

CRIANZA • Se realiza en barricas de roble francés el 60% de primer uso y un 40% de segundo uso, durante 18 meses.

AMBOTELLADO • Diciembre 2021

ENÓLOGO • Angelina Yañez

NOTA DE CATA • De intenso color rojo profundo. Este Cabernet Franc presenta aromas complejos a frutos negros maduros, pimentón, que se complementan con sutiles aromas confitados provenientes de su crianza. Es un vino elegante de taninos firmes y amables, de buena estructura y buena persistencia en boca.