



EXIGENTE

Reserva

CABERNET FRANC 2020

VARIETALES

100% Cabernet Franc

TERROIR

Ubicación Geográfica: cuarteles ubicados en Altamira, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Altura: 1.150 m.s.n.m.

Conducción y Riego: Espaldero alto con riego por surco.

Clima y Suelo: Arenoso-arcilloso, permeable.

Cosecha: Fin de marzo y principio de abril, en forma manual.

Rendimiento: 90 quintales/hectárea.

PRÁCTICA ENOLÓGICA

Método de elaboración: Tradicional en piletas de cemento.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés de segundo uso.

Crianza en botella: 6 meses en estiba, en subsuelo.

Tapón: Corcho natural súper medida 45 x 24 mm.

NOTAS DE CATA

A la vista podemos observar colores violáceos claros. En nariz se recuerda la compota de ciruelas maduras. En boca, se aprecia la ciruela madura, con notas de ahumado, aportadas por el roble francés.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 16°-18° C

Maridaje: Carnes rojas, mariscos cocidos, picadas ahumadas.

Decantación: 30 minutos en decanter.

Conservación: No superior a los 20°C
