

# ESCONDITE



## CABERNET FRANC

### INFORMACIÓN TÉCNICA

**100% Cabernet Franc**

**Alcohol:** 14,0%

**Acidez:** 5,85 g/l.

**Azúcar residual:** 1,73 g/l.

**Viñedos:** 100% Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.

**Plantación:** 2016.

**Altitud:** 1.380 m.s.n.m.

**Estructura del viñedo:** Riego por goteo, conducción en espaldero, poda guyot, alta densidad de plantación.

**Rendimiento:** entre 60 y 80 qq/ha.

**Elaboración:** selección de racimos y granos previo al encubado en tanques pequeños de acero inoxidable o cubas de roble, maceración pre fermentativa en frío durante 3 días, fermentación con levaduras indígenas. La duración total de la maceración es de alrededor de 15 días, el descube se determina por degustación. La fermentación maloláctica se realiza de manera espontánea.

**Potencial de guarda:** 15 años.

**Producción:** 1.000 botellas.

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante de intensidad media. Aromas a frutas rojas, hierbas, tabaco y pimienta roja asada, en un marco de elegante roble francés con notas especiadas y levemente ahumadas. Boca con buena tensión generada por el agarre de su textura tánica y la buena acidez, se siente filoso, mineral. Es muy largo, estas sensaciones permanecen largo tiempo.

