

ESCONDITE



CABERNET FRANC

INFORMACIÓN TÉCNICA

100% Cabernet Franc

Alcohol: 14,0%

Azúcar residual: 1,73 g/L

Acidez: 5,85 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.

