

RENACER *CABERNET FRANC* 2019

Viñedos

Valle de Uco; Vista Flores, de suelo franco pedregoso a 1100 m.s.n.m. y de Perdriel, Luján de Cuyo, la finca de Renacer, a 900 m.s.n.m y suelos franco limosos. Con rendimientos inferiores a las 6 tn por Ha.

Cosecha

Manual en cajas plásticas de 17 kg.

Selección

Doble selección manual de racimos y granos.

Maceración

Pelicular en frío durante 3 días a 8° C, previa a la fermentación alcohólica.

Fermentación Alcohólica

Realizada con levaduras indígenas durante 15 días dependiendo el punto de cosecha de las uvas en tanques de acero inoxidable.

Fermentación Maloláctica

En tanque de acero inoxidable.

Crianza

24 meses en barricas de roble francés de tostado medio y suave. El corte final se estabiliza durante 6 meses en tanques de acero inoxidable.

Estiba

6 meses en botella.

Cantidad de botellas

7000.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14,3%

PH: 3.7

Acidez Total: 5.5 g/l.

NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí profundo e intenso. En nariz resalta la ciruela y la pimienta lo que resulta en una combinación exótica y balanceada. Tiene suaves notas herbales y de pimienta. En la boca tiene una entrada dulce, untuosa y contundente. Su paso por barricas de roble francés de tostados medios y suaves, aportó notas de vainilla, chocolate amargo y sándalo.

RENACER
***CABERNET FRANC* 2019**

