

PUNTO FINAL RESERVA *CABERNET FRANC* 2023

Composición Varietal

Cabernet Franc.

Viñedos

Más de 20 años de antigüedad con rendimientos menores a 8 tn por ha.

Uvas

Provenientes de Vista Flores - Valle de Uco (1100 m.s.n.m - suelos pedregosos y calcáreos) y Perdriel - Luján de Cuyo (950 m.s.n.m - suelos franco limosos).

Cosecha

Manual en bins de plástico. Se realiza una cosecha a principios de marzo para obtener un carácter más vegetal, y otra cosecha a fines de marzo para obtener un carácter más frutal.

Selección

Doble selección manual de racimos y bayas.

Fermentación Alcohólica

Se fermenta con levaduras indígenas durante 12 días en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre 22 °C.

Fermentación Maloláctica

En tanques de acero inoxidable.

Crianza

En barricas de roble francés durante 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,5%

P.H.: 3.7

Acidez total: 5,5 g/l.

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí intenso. Sus aromas recuerdan a especias dulces, ciruela con lavanda y salvia, con un toque de pimienta. Con el pasar del tiempo en la copa aparecen aromas a vainilla y chocolate aportadas por su crianza en roble. De taninos firmes y maduros con buena acidez y final largo.



PUNTO FINAL RESERVA
***CABERNET FRANC* 2022**