

GREEN MATTER *CABERNET FRANC* 2025

Composición Varietal

100% Cabernet Franc

Uvas

Provenientes de 2 cuarteles de la finca Renacer ubicada en Perdriel (950 m.s.n.m – suelos franco limosos y pedregoso).

Viñedos

Plantado en 2005. En pie franco, rendimientos inferiores a las 6 ton/ha.

Cosecha

Manual en cajas plásticas de 17 kg. A comienzos de abril.

Maceración pre-fermentativa

En frío durante 3 días a 8°C para aporte de fruta y color.

Fermentación Alcohólica

Minimalista realizada con levaduras indígenas durante 10 días en tanques de acero inoxidable y a temperaturas controladas entre los 25° y 27°C.

Fermentación Maloláctica

También Espontánea y maceración post-fermentativa para aporte de estructura en tanque de acero inoxidable.

Crianza

12 meses en barricas roble francés de 2-3 uso.

DATOS ANALÍTICOS

Ph: 3.73 - Acidez Total: 5.32 g/l

Alcohol: 13.2%

NOTAS DE CATA:

Presenta un intenso color rubí con reflejos violáceos y negros. En nariz, destacan aromas de frutos rojos como ciruela, cereza y frambuesa, junto a un distinguido carácter herbáceo y vegetal (pimiento verde, menta, pimentón o tomate). Suma un sutil toque especiado de pimienta negra o roja, mientras que su paso por madera aporta recuerdos de tabaco, chocolate y vainilla sin opacar la fruta. En boca tiene una entrada fresca con acidez balanceada; sus taninos presentes ayudan a limpiar el paladar para disfrutar de maridajes con carnes de diferentes especies. Posee un final largo y elegante que invita a seguir tomando.



GREEN MATTER
***CABERNET FRANC* 2025**