



RENACER *CABERNET FRANC* 2022

Viñedos

Gualtallary; Tupungato con suelo aluvial pedregosos y calcáreos a 1100 m.s.n.m. y de Perdriel, Luján de Cuyo, la finca de Renacer, a 950 m.s.n.m. de suelo aluvial de textura franco-arenosa en la superficie y rocoso en profundidad. Con rendimientos inferiores a las 7 tn por ha.

Cosecha

Manual en cajas plásticas de 17 kg.

Selección

Doble selección manual de racimos y granos.

Maceración

Crio maceración, 1 días a 8°C.

Fermentación Alcohólica

Realizada con levaduras indígenas durante 22 días.

Crianza

24 meses en barricas de roble francés y 6 meses en tanques de acero inoxidable.

Estiba

6 meses en botella.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14,5%

PH: 3.72

Acidez Total: 5.9 g/l.

NOTAS DE CATA:

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

RENACER
CABERNET FRANC 2022

