

RENACER *CABERNET FRANC* 2020

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.

Crianza

24 meses en barricas de roble francés. 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 balanceada. Tiene suaves notas herbales y de pimiento. En la boca tiene una entrada dulce, untuosa y contundente. Su paso por barricas, aportó notas de vainilla, chocolate amargo y sándalo.

RENACER
CABERNET FRANC 2020

