



Winemaker: Lucas Amoretti.

Composición Varietal: 100% Cabernet Franc.

Uvas: Provenientes de Altamira (1.100 m.s.n.m.- suelos calcáreos), Vistaflores (1.200 m.s.n.m. suelos calcáreos) y Perdriel - Luján de Cuyo (980 m.s.n.m.- suelos intermedios).

Viñedos: Con rendimiento menor a las 5 Tn. por Ha.

Cosecha: Realizada a mano en cajas plásticas de 17 Kgs.

Selección: Doble selección manual de racimos y bayas.

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

Fermentación Alcohólica: Realizada con levaduras indígenas durante 20 días en barricas de roble francés de primer uso, tostado medio. Temperatura 28-30°C. Maceración post fermentativa de 12 días.

Fermentación Maloláctica: En barricas de roble francés.

Crianza: En barricas de roble francés durante 24 meses.

Estiba: 12 meses de guarda en botella antes de salir al mercado.

Elaborado y Fraccionado en origen.

Datos Analíticos:

Alcohol: 14%

PH: 3.6

Acidez Total: 5.59 g/l.

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí profundo e intenso. Aromas a cassis, frambuesa y grosellas se complementan con notas de pimienta negra, eucalipto, menta y romero. Suaves toques de madera francesa aportan complejidad y elegancia. Buen balance entre fruta y madera. Vino de impacto dulce, taninos suaves y aterciopelados. De carácter frutado, resaltando los frutos rojos junto con notas especiadas típicas del Cabernet Franc. Buen cuerpo y concentración. De final largo y persistente.

Maridaje: Carnes asadas, carnes salvajes, guisos, empanadas criollas, pastas con salsas rojas y quesos bien curados.