



MENDOZA·ARGENTINA

CABERNET FRANC RESERVA 2022

CEPAJE

100% Cabernet Franc.

ORIGEN

Rama Caída, San Rafael, Mendoza.

PRODUCCIÓN

1100 cajas.

ALCOHOL

14,90 %vol

AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,8 gr./lt. 3,46 5,85 gr./lt.

FERMENTACIÓN

100 % Cabernet Franc, fermentado con remontajes tradicionales y una posterior maceración con los orujos sumergidos. Previo a la fermentación maloláctica se trasegó a barrica.

CRIANZA

Criado 12 meses en barricas de de roble francés de 225 lts., posteriormente, 3 meses de estabilización en tanques.

FECHA DE EMBOTELLADO

Julio 2023.

Cerrado con tapones fabricados con biopolímeros obtenidos a partir de la caña de azúcar y huella de carbono cero.

POTENCIAL DE GUARDA

Guarda en lugar fresco y al abrigo de la luz. Guarda de 10 años. Óptimo en 2025.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

COLOR

Rojo intenso con tintes negros, brillante.

AROMAS

Cassis, frutillas en mermelada, integradas con notas de café y de tostado. Sutil nota de pimienta algo mentolado, y regaliz.

BOCA

Ingresa llenando bien la boca, envolvente, delicada acidez, evolucionando a frutos rojos. Luego, una complejidad dada por dejos especiados, pimientos, chocolate y café.

FINAL

Invaden los taninos de una astringencia firme y delicada, muy buena estructura, largos recuerdos de fruta y acidez que invitan a seguir tomando.

AÑADA

La vendimia 2022 representó un gran desafío. Una parte, debido a una helada tardía inesperada que sufrió el viñedo en octubre de 2021. Por otra parte, en enero y febrero de 2022 ocurrieron lluvias intensas, las cuales obligaron a acelerar la marcha de la vendimia, tanto de uvas blancas como las primeras tintas. Posteriormente, se avanzó favorablemente hasta interrumpir por un breve tiempo a la espera de madurez óptima de las tintas. La culminación de esta vendimia fue abrupta hacia finales de marzo debido a la ocurrencia de heladas severas el 29 y 30 de marzo, poco habitual a esa altura del año. En resumen, el resultado de la añada fue: muy buena calidad en los Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

CONSUMIR

A 18° C (temperatura de guarda).