



MENDOZA·ARGENTINA

## CABERNET FRANC 2022 PARCELA 3

### CEPAJE

100% Cabernet Franc.

### ORIGEN

Parcela 3, Rama Caída, San Rafael (Mendoza). Uvas provenientes de este viñedo implantado en 2014, en espaldero alto, concebido para lograr una muy buena relación hoja-fruto a los efectos de tener una óptima madurez.

### PRODUCCIÓN

1100 cajas.

### ALCOHOL

15,10 % vol.

### AZÚCAR RESIDUAL | PH | ACIDEZ

-1,8 gr./lt.                      3,50                      5,85 gr./lt.

### FERMENTACIÓN

El vino obtenido por maceración previa y remontajes tradicionales se vinificó sin adición de anhídrido sulfuroso hasta el final de la fermentación.

### CRIANZA

6 meses en vasijas de cemento revestidas con epoxi.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Noviembre 2022.

### POTENCIAL DE GUARDA

Consumir dentro de los 36 meses de puesta en botella.



## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

### COLOR

Rojo vivaz, de intensidad media. Elegante.

### AROMAS

Marcados aromas de frutos rojos salvajes, notas vegetales como la pimienta negra. Se percibe su breve paso por madera de roble.

### BOCA

Tiene una intensidad media, suaves taninos y una evolución fresca y de estructura liviana. Es un vino joven en el que se aprecia la tipicidad del varietal.

### FINAL

Persistente, ligero, muy agradable. Evoluciona dejando notas frutadas y una acidez fresca que invita a seguir bebiendo.

### 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

16° C. Para acompañar platos de aves, embutidos, carnes con salsa, verduras asadas.