



BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

INSÓLITO

100% CABERNET FRANC 2016

Vendimia

Cosecha Manual 24 de Marzo

Ciclo Vegetativo

La temporada 2.015-2.016 se caracterizó por una primavera más seca que lo habitual. Diciembre fue el mes con menores precipitaciones en los últimos tres años, acompañado de temperaturas máximas de 34 a 36°C y muchos días soleados. Febrero fue un mes con muchos días de radiación directa y si bien las precipitaciones fueron abundantes se concentraron en dos tormentas de gran intensidad y poca infiltración.

Rendimiento

0,75 ton/ha

Maceración

48 Hs. maceración pre fermentativa en frío

Fermentación Alcohólica

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanque de acero inoxidable de 300 lt de capacidad.

Fermentación Maloláctica

Con FML

Añejamiento

9 meses sobre lías finas en tanque. 11 meses en barrica de roble francés de primer uso. 16 meses de estiba en botella.

Alcohol

14,2% v/v

pH

3,94

Acidez total

5,45 g/lt

Embotellado

Diciembre 2017



DESCRIPCIÓN DEL VINO

El Cabernet Franc es una variedad que madura lentamente en Balcarce logrando una muy buena complejidad aromática. Gracias a esta madurez pausada, se logra un equilibrio de azúcar y acidez que generan un vino auténtico y sin necesidad de correcciones.

NOTAS DE CATA

Color: rojo cereza profundo con reflejos rubí. Aromas de fruta roja, sutilmente pimiento morrón asado y grafito, presencia de notas de cacao y vainilla propios del paso por barrica francesa. En boca es de entrada dulce y sabrosa con un tanino texturado y carnoso, buen cuerpo y final largo.