



BODEGA  
PUERTA DEL ABRA  
BALCARCE-ARGENTINA

## INSÓLITO

100% CABERNET FRANC 2018

### Vendimia

Cosecha Manual 28 de Marzo de 2018

### Ciclo Vegetativo

La temporada 2017-2018 se caracterizó por un buen balance hídrico, con muchos días soleados durante los meses de febrero y marzo, que permitieron una correcta madurez polifenólica en pieles y semilla.

### Rendimiento

8,5 ton/ha

### Maceración

Maceración prefermentativa en frío de 72 hs.

### Fermentación Alcohólica

Fermentación con levaduras seleccionadas y nativas en barrica de roble de Primer Uso

### Fermentación Maloláctica

Si

### Añejamiento

24 meses en barricas de roble francés, 60% Primer Uso y 40% Segundo Uso

### Embotellado

Septiembre 2020

<b>Alcohol</b>	<b>pH</b>	<b>Acidez total</b>
13,06	3,9	5,6



## 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

En vista tiene un color rojo rubí intenso con reflejos también color rubí, un vino limpio y brillante. En nariz tiene aromas a frutas rojas y las típicas notas piracínicas de pimiento rojo asado. Están presentes los aromas provenientes de su paso por barrica francesa: vainilla, tabaco, chocolate y cuero. En boca tiene una entrada amable y delicada, taninos maduros equilibrados con su acidez vibrante. De nuevo se repite la fruta roja y el pimiento y aparece un dejo de grafito. Cuerpo medio, vino elegante y complejo.