Bodega
Puerta del Abra
Balcarce-Argentina

Insólito

CABERNET FRANC 2021

PREMIOS



COSECHA

Manual - 06 de Abril 2021.

PRODUCCION

2000 botellas

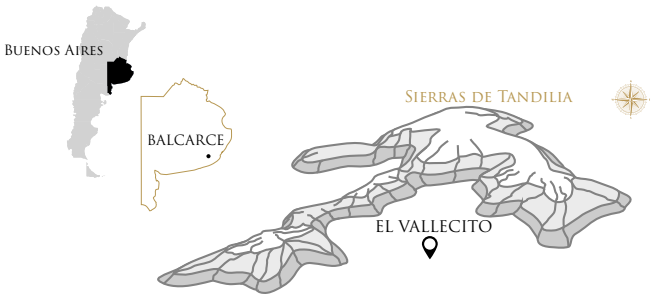
ALCOHOL	pH	ACIDEZ TOTAL
13,2 % v/v	3,68	5,53 g/l

VINIFICACION

Luego de una maceración pre-fermentativa de 48 horas, los mostos fermentan con levaduras seleccionadas , 100% en tanques de acero inoxidable. Luego el vino se colocó en barricas de roble francés tostado medio de 225L y 500L por 18/20 meses, donde realizó fermentación maloláctica natural.

VIÑEDO

El Vallecito, fue plantado en el 2013 sobre suelos calcáreos, ubicado entre 115 y 137 m s. n. m., rodeado de las sierras de Tandilia, una formación de 2.200 millones de años. Con un clima caracterizado por precipitaciones abundantes durante el ciclo vegetativo, con temperaturas que oscilan los 29 °C durante el día y 14 °C durante la noche, generando una amplitud térmica ideal para el desarrollo de cepas tintas y blancas de gran potencial.



NOTAS DE CATA

Color: Color rojo rubí intenso con reflejos teja, un vino limpio y brillante.

Nariz: En nariz, destaca por notas de cassis y ciruelas maduras, complementadas con un fondo licoroso aportado por el roble y el paso del tiempo.

Boca: En boca, es estructurado y generoso, con cierta frescura a pesar del añejamiento, textura rica, con largo final