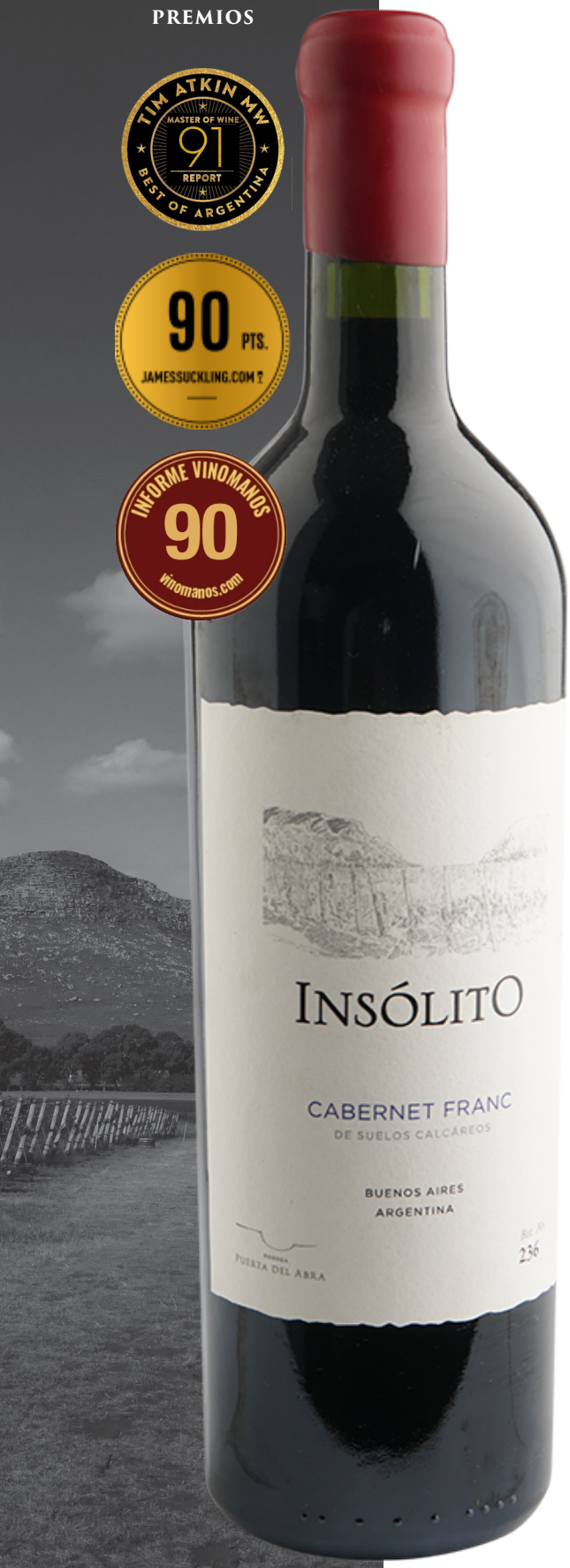
Bodega
Puerta del Abra
Balcarce-Argentina

Insólito

CABERNET FRANC 2022

PREMIOS



COSECHA

Manual - 2022

PRODUCCION

800 botellas

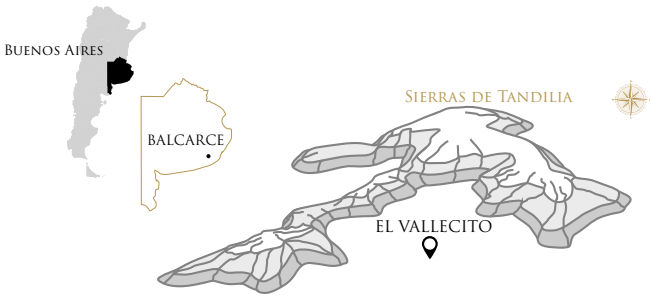
ALCOHOL	pH	ACIDEZ TOTAL
14 % v/v	3,34	5,7 g/l

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, 500L y foudre de 1200L 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 también color rubí, un vino limpio y brillante.

Nariz: En nariz, resaltan las notas de frutos rojos maduros, algo de pimiento ahumado, complementadas con notas tostadas, vainilla aportado por el roble.

Boca: En boca, es estructurado y generoso, con una textura rica que culmina en un final persistente.