

# INSÓLITO

CABERNET FRANC 2019

AWARDS



COSECHA



Manual - 27 de marzo de 2019

PRODUCCIÓN



900 Botellas



ALCOHOL

13,02 % v/v

pH

3,56

ACIDEZ TOTAL

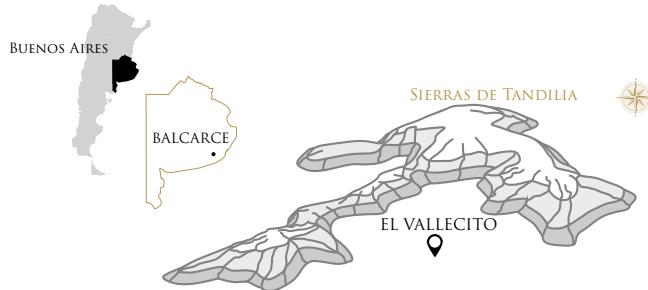
5,7 g/L

VINIFICACIÓN

Luego de una maceración pre-fermentativa en frío de 72 horas, los mostos fermentan con levaduras seleccionadas y nativas, 50% macerado y fermentado en barricas de roble francés, el otro 50% en tanques de acero inoxidable. El vino es criado por 24 meses en barricas de roble francés, 60% primer uso y 40% segundo uso, con una 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:** Aromas a frutas rojas, vainilla, tabaco, chocolate, cuero y pimiento rojo asado

**Boca:** Entrada amable y delicada, taninos maduros equilibrados. Cuerpo medio, vino elegante y complejo.