

PREMIOS



INSÓLITO

CABERNET FRANC 2020



COSECHA

Manual - 06 de abril de 2020



PRODUCCIÓN

2.888 Botellas



ALCOHOL

13,1 % v/v

pH

3,81

ACIDEZ TOTAL

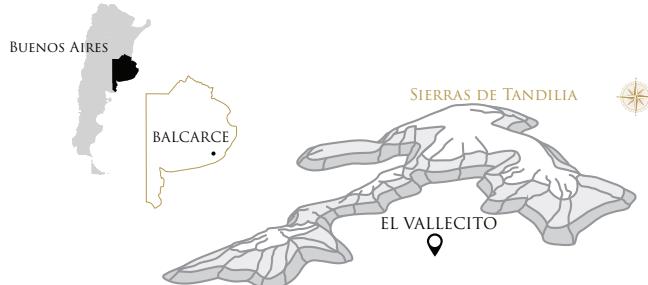
5,5 g/L

VINIFICACIÓN

Luego de una maceración pre-fermentativa en frío de 72 horas, los mostos fermentan con levaduras seleccionadas, 100% en tanques de acero inoxidable. El vino es criado por 24 meses en barricas de roble francés, 20% primer uso y 30% tercer y cuarto uso, y 50 % en fudre de roble francés de 1200 litros de capacidad (2do 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: En nariz, destaca por notas de cassis maduro y ceniza, complementadas con un fondo licoroso aportado por el roble.

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