



CASA DE UCO VINEYARD SELECTION - CABERNET FRANC 2018

Casa de Uco Vineyard Selection está inspirado en los excepcionales recursos naturales del Valle de Uco, donde honramos el nacimiento de los vinos más destacados de la Argentina. Un vino complejo, que nace en el pedemonte de la Cordillera de Los Andes, en suelos milenarios, ideales para obtener uvas de la más alta calidad. Mezcla de suelos rocosos que definen, lo que consideramos, la expresión más auténtica de nuestro terroir.

VARIEDAD: 100% Cabernet Franc

AÑO: 2018

REGIÓN: IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTITUD: 1.280 m.s.n.m.

SUELO: Franco arenoso con piedras calcáreas.

RENDIMIENTO: 8.000 kgs/ha.

COSECHA: Finales de Marzo - Manual, en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: Fermentación en Barricas de 500 litros.

CRIANZA: En barricas de 500 litros de 3er uso.

FRACCIONAMIENTO: Febrero 2021.

PRODUCCIÓN: 12.00 botellas.

ENÓLOGO: Sebastian Bisole

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

ALCOHOL: 14 % vol.

ACIDEZ TOTAL: 6 g/l.

PH: 3,8.

AZÚCAR RESIDUAL: 2,3 g/l.

NOTA DE CATAS:

Color rubí rojo intenso y vibrante. Excelente expresión y buena tipicidad varietal, sumada a la mineralidad del terroir. Fina nariz especiada de pimienta negra y clavo. Notas de fruta y pimientos ahumados. La sensación en boca es cremosa y equilibrada. Muy buena estructura con acidez brillante y final largo. Taninos redondeados por la guarda en madera.