



EL SALVAJE ORGÁNICO - CABERNET FRANC 2022

De nuestro viñedo de Los Chacayes en Tunuyán con suelo franco arenoso y presencia de rocas calcáreas el Cabernet Franc encuentra condiciones para su expresión varietal clara.

Conducido en espaldero y con riego presurizado se cultiva de forma orgánica certificada.

VARIEDAD: 100% Cabernet Franc.

AÑO: 2022.

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

ALTITUD: 1.280 m.s.n.m.

SUELO: Franco arcillosos sin piedras en superficie y profundidad.

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

ELABORACIÓN: Una vez recibida la uva en bodega se seleccionan racimos y granos y se llevan a su cuba de huevo de concreto y piletas de hormigón para ser macerados en frío por 7 días. La siembra de levaduras es con nuestra selección de levaduras indígenas seleccionadas y la temperatura de fermentación es entre los 28 y 26 °C. finalizada la fermentación alcohólica se macera por 5 días hasta su descube. Los orujos o pieles se prensan en nuestra prensa hidráulica.

CRIANZA: 100% en huevo de concreto y piletas de hormigón.

FRACCIONAMIENTO: Octubre 2022.

CERTIFICADO POR Organización Internacional Agropecuaria.

ENÓLOGO: Gustavo Bauzá

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

|| ALCOHOL: 14 % vol.

|| ACIDEZ TOTAL: 6,1 g/l.

|| PH: 3,8.

|| AZÚCAR RESIDUAL: 1,7 g/l.

|| NOTAS DE CATA:

Vista, de color rojo rubí intenso y brillante.

Nariz, se destacan aromas de frutas rojas, especias y ajíes maduros.

Boca, entrada suave y sedosa, equilibrado, dulce y fresco. Final de boca largo.

