



## Cabernet Franc Reserva 2021



Composición varietal: 100% Cabernet Franc  
30 % de guarda en barricas por 12 meses  
Alcohol: 14,4 %

### **CARACTERISTICAS CLIMATICAS Y DE SUELO**

Este vino ha sido elaborado con uvas de nuestros viñedos orgánicos mendocinos ubicados en el Valle de Uco a más de 1000 msnm. Los largos y numerosos días soleados, la gran amplitud térmica diaria y la baja humedad relativa permite alcanzar una lenta y óptima madurez. Los suelos son de origen aluvional, arenosos a franco arenosos, calcáreos y profundos, sin limitaciones físicas para la exploración de raíces de la vid. Todas estas virtudes del viñedo junto al conjunto de prácticas respetuosas del medio ambiente y la mínima intervención en la bodega dan como resultado un vino genuino, reflejo del terroir en el que nace.

### **CARACTERISTICAS DE LA AÑADA**

El invierno fue frío y seco lo que permitió una buena preparación de las plantas para la primavera que fue ligeramente cálida comparada con la media histórica. El verano se presentó con un enero más fresco de lo habitual, un febrero más lluvioso y un marzo templado, como resultado se obtuvieron tintos gentiles, de gran

calidad que sobresalen por su carácter varietal, buena estructura tánica y alcoholes moderados.

### **NOTAS DE CATA DEL VINO**

Es un vino color rojo rubí, intenso y brillante. De gran intensidad aromática con notas de frutos negros y rojos como casis, frambuesa y grosellas negras ensambladas con especias dulces y notas de la crianza como vainilla y tabaco rubio. Su entrada en boca es amable, de buena estructura, de final elegante y persistente.

Temperatura de servicio: 18°.