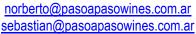
BARRIL POR BARRIL

CABERNET FRANC CONCRETO 100%









VARIEDAD

CABERNET FRANC 100%

Cosecha manual

Rendimiento: 6.000 kg/ha

ALCOHOL: 14,4% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN:

Los Chacayes, Tunuyán. Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:

Espaldero.

SUELO:

Franco, gran porcentaje de canto rodado y presencia de calcáreo.

ALTURA:

1230 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:

Desértico (montañoso) con precipitaciones menores a 200mm

ELABORACIÓN

MOLIENDA:

Dejando 10% de escobajos.

FERMENTACIÓN:

Levaduras indígenas. En huevo de concreto franqueado

MACERACIÓN PELICULAR:

21 días, en huevo de concreto franqueado.

MALOLÁCTICA / MALOLACTIC:

Si

CRIANZA EN HUEVO DE CONCRETO FRANQUEADO: 36 meses, desde abril 2016 a abril de 2019.





