

SINGLE VINEYARD

Cabernet Franc 2016

VALLE DEL MAULE



VIÑEDOS

Viñedo de San Rafael, ubicado a 30 kms. de la Cordillera de los Andes. Suelos de origen volcánico de distintas profundidades, formando laderas con distintas exposiciones solares. Clima mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la cordillera.

VINIFICACIÓN

Las uvas, cosechadas manualmente, son trasladadas a la bodega, se despalillan y envían a estanques de acero inoxidable donde se maceran en frío por 7 días a 7°C. Fermentación alcohólica se realiza con levaduras seleccionadas con temperaturas y nivel de extracción de taninos que varían de acuerdo con el lote, procurando no sobreextraer y potenciar la redondez fial del vino. Fermentación maloláctica se realiza en tanques de acero inoxidable, para luego pasar a la guarda en barricas francesas nuevas y usadas por 10 a 12 meses.

ANÁLISIS

Alcohol: 14,0% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 97% Cabernet Franc, 3% Carmenere.



NOTAS DE CATA

Color: Rojo cereza intenso.

Aroma: Frutas rojas, especias y toques de vainilla.

Sabor: Frutoso, expresivo, con acidez jugosa y fresca que le da balance con respecto a su nivel de alcohol, frutoso, untuoso y fácil de tomar.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Temperatura de servicio: 16°C.

Maridaje: Todo tipo de pastas, risottos, guisos y pavo.

Condiciones recomendadas de almacenamiento para Vino envasado” 10-20°C, 65-75% HR, Lejos de olores fuertes y de la luz directa.