



NOTAS DE CATA

En vista presenta tonalidad rojiza, de gran intensidad. En nariz se perciben aromas a frutos rojos frescos, pimienta verde y especias. En boca tiene entrada muy amable, sensación de dulzura por sus taninos sedosos y maduros. Un vino para disfrutar hasta el final.



BARRANDICA
Cabernet Franc

2020

BARRANDICA Cabernet Franc

2020

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 metros sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28°C en vasijas de 100-150hl; maceración durante 20-30 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRIANZA	6 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	13,5 % Vol.
AZ	2,56 g/l
AC	4,95 g/l
PH	3,75



ANTUCURA
VINEDOS | BODEGA

