

CABERNET FRANC

2020

Las uvas que usamos para hacer este vino provienen de Gualtallary – Tupungato, en el corazón del Valle de Uco, cosechadas de viñedos jóvenes plantados hace 10 años y de producción media entre 90 a 100 quintales por hectárea. Suelos de perfil aluvional calcáreo poco profundos, con marcada presencia de limo.

Este Desquiciado está compuesto en un 90% de Cabernet Franc y 10% de Malbec.

La elaboración la hacemos a través de una cofermentación de todos los varietales mencionados anteriormente, por método tradicional. Una vez finalizado el proceso fermentativo el vino es enviado a barricas de 3er y 4to uso, donde reposará durante 9 meses. El 100% del líquido pasa por madera, ya que con este vino buscamos exponer la potencia del varietal de la zona donde proviene.

Alcohol: 14%
pH/acidez: 3,50 / 6,22

DESQUICIADO

