

SALVAJE

CABERNET FRANC

2017

Este es un vino hecho con uvas de Gualtallary – Tupungato, en el corazón del Valle de Uco. Las uvas se extrajeron de espalderos que están ubicados sobre el lecho de un río seco con suelos rocosos y con uvas de parrales sobre suelos arenosos.

Este Cabernet Franc está compuesto por 85% de Cabernet Franc, 10% de Petit Verdot y 5% de Syrah.

En los bines que se eligieron para hacer este vino encontramos mucho potencial en el proceso fermentativo. Las uvas de todos varietales fueron cofermentados juntos en microvinificaciones con porcentajes similares al corte final. La maceración duró 26 días buscando concentración y estructura. Una vez finalizado este proceso se envió todo a barricas francesas de 2do uso durante 20 meses.

Alcohol: 14,5%
pH/acidez: 3,70 / 5,50

DESQUICIDO

