



Buscar / Search

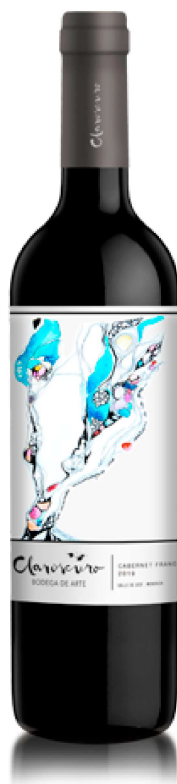


A shopping cart icon with a small '0' next to it, indicating an empty cart.

\$0,00

[HOME](#)[VINOS](#)[BODEGA](#)[ARTE](#)[PRENSA](#)[CONTACTO](#)[LISTA DE DESEOS](#)[TIENDA](#)

CLAROSCURO CABERNET FRANC 2019



Se elaboró en vasijas de acero inoxidable con una maceración fría corta de 24 a 48 hs. Fermentación a 26-28 °C con levaduras seleccionadas típica del cabernet franc. Maceración total de 22-25 días.

DESCRIPCIÓN



Viñedos

La uva utilizada fue extraída de viñedos propios ubicados en, Vistaflora, Tunuyán, Valle de Uco a 1054 msnm. Contamos con un suelo franco arenoso en los altos de la finca y en los bajos afloran rocas de origen aluvial. Es así que podemos dividir el viñedo en parcelas que nos brindaran

una mayor diversidad permitiendo una mayor posibilidad de vinos provenientes del mismo viñedo. El sistema de riego es por goteo con agua proveniente de los deshielos de las altas cumbres.

Elaboración

Se elaboró en vasijas de acero inoxidable con una maceración fría corta de 24 a 48 hs. Fermentación a 26-28 °C con levaduras seleccionadas típica del cabernet franc. Maceración total de 22-25 días.

Crianza

En roble francés durante 9 meses. Estiba en botella: 6 meses. Potencial de guarda: 5 años.

Notas de cata

Tonos intensos rojizos. Especiado y de gran complejidad de fruta. Resaltan también los aromas a chocolate y dulces, provenientes del añejamiento en roble francés. En boca presenta una gran frescura, típica de esta cosecha, con alcohol bajo y acidez natural marcada. La concentración de sabores y la persistencia hacen de éste, un típico Cabernet franc de zonas frías.

Datos técnicos

Alcohol: 14,4%,

Acidez total: 4,70 g/l

Ph: 3,8

Azúcar: 4 g/l

Obra

"Confluencia" de Mariana Cordones.

INFORMACIÓN ADICIONAL



ATENCIÓN AL CLIENTE

Prensa

Medios de Pago

Medios de Envío

Cómo comprar

INFORMACIÓN

Home

Vinos

Bodega