

SECRETO
CABERNET FRANC 2017



VARIEDAD 100% Cabernet Franc 🍷 COSECHA 2017

VIÑEDOS Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina.

ALTURA 1100 msnm

CLIMA Se caracteriza por ser templado y seco, con inviernos rigurosos y veranos cálidos de noches frescas. La temperatura media anual es de 14° C con gran cantidad de días soleados. La amplitud térmica promedio es de 15° C, notable condición que aporta color y tanino en las uvas.

REPORTE DE COSECHA La característica general de la cosecha fueron los bajos rendimientos. Esto se debió a las heladas de primavera provocadas por un clima seco y ligeramente más frío de lo habitual. Sin embargo, aportó al vino una buena concentración y aromas únicos.

FECHA DE COSECHA 06/04/2017

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 20 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero alto

SUELO De origen aluvial. Arenoso y pedregoso, de excelente permeabilidad y drenaje.

RENDIMIENTO HECTÁREA 100 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 21 días a temperatura controlada

CRIANZA 12 meses en barrica de Roble Francés

ESTIBA EN BOTELLA 8 meses

🍷 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 14 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL 2,42 grs/l

PH 3,6

ACIDEZ TOTAL 5,35 grs/l

CORCHO Corcho DIAM 5

GUARDA 8 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 5.000 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA Rojo intenso, oscuro con tonos azulados.

NARIZ Aromas a mora, pimienta y eucaliptos.

BOCA Buena entrada en boca con sabores a frambuesa y especias junto a una sutil presencia de taninos con notas de vainilla y chocolate aportados por su añejamiento en roble.



MARIDAJE

Ideal para quesos sabrosos, carnes sazonadas y pasta bolognesa.

Se aconseja servir entre 16° -18° C