

BARRIL POR BARRIL



CABERNET FRANC 2020



VARIEDAD

CABERNET FRANC 100%

Cosecha manual

Rendimiento: 8.000 kg/ha

ALCOHOL: 14.2% V/V

VIÑEDOS

UBICACIÓN

Perdriel, Luján de Cuyo.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:

Espaldero bajo.

SUELO:

Franco arenoso de diferentes profundidades con mayor presencia de rocas y calcáreo.

ALTURA:

950 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:

Desértico con precipitaciones menores a 200mm

ELABORACIÓN

MOLIENDA:

Con 5% racimo entero.

FERMENTACIÓN:

Levaduras Seleccionadas. Recipiente cúbico.

MACERACIÓN PELICULAR:

11 días

MALOLÁCTICA:

Si

CRIANZA EN BARRICAS:

El 30%, 7 meses en barricas francesas de más de 4 usos.

BOTELLAS 10000