

# BARRIL POR BARRIL



## CABERNET FRANC CONCRETO 100%



### VARIEDAD

#### CABERNET FRANC 100%

Cosecha manual

Rendimiento: 6.000 kg/ha

ALCOHOL: 14,4% V/V

### VIÑEDOS

UBICACIÓN:  
Los Chacayes, Tunuyán. Valle de Uco.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN:  
Espaldero.

SUELO:  
Franco, gran porcentaje de canto rodado y presencia de calcáreo.

ALTURA:  
1230 metros sobre el nivel del mar

CLIMA:  
Desértico (montañoso) con precipitaciones menores a 200mm

### ELABORACIÓN

MOLIENDA:  
Dejando 10% de escobajos.

FERMENTACIÓN:  
Levaduras indígenas. En huevo de concreto franqueado

MACERACIÓN PELICULAR:  
21 días, en huevo de concreto franqueado.

MALOLÁCTICA / MALOLACTIC:  
Si

CRianza EN HUEVO DE CONCRETO FRANQUEADO:  
36 meses, desde abril 2016 a abril de 2019.

[norberto@pasoapasowines.com.ar](mailto:norberto@pasoapasowines.com.ar)  
[sebastian@pasoapasowines.com.ar](mailto:sebastian@pasoapasowines.com.ar)