



LOS ABANDONADOS

CABERNET FRANC 2018 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
sebastian@pasoapasowines.com.ar