



LATENTE RESERVA CABERNET FRANC

Variedad: Cabernet Franc 100%

Vendimia: 2022

Cosecha: manual.

Rendimiento: 8.000 kg/ha.

Tiempo en barricas: 100% del corte durante 6 meses en Barricas de Roble Francés de 3er y 4to uso.

Alcohol: 13.50 - 14.00 %V/V

VIÑEDOS

Con viñedos ubicados en la localidad de Los Durmientes, Tupungato, en la zona Valle de Uco, por sobre los 1.000 m sobre el nivel del mar, donde el clima y el suelo complejo por su combinación entre caliche, arena y calcáreo nos dan condiciones óptimas para el cultivo de este varietal.

Conducidas por sistema de espalderos, están expuestas al sol pleno y aire límpido nos dan frutas únicas y de gran sanidad.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con ribetes violáceos de gran intensidad. En nariz, ofrece aromas muy expresivos, típicos de la variedad, entre los que sobresalen los frutos negros (arándanos, cassis), el pimiento rojo, mentol y eucaliptos y toques especiados (clavo de olor). En boca es suave, delicado, con taninos dulces y redondos, amplio, untuoso y persistente en paladar.



CUARTO SURCO
VALLE DE UCO - MENDOZA

ELABORACIÓN

Fermentación en frío durante 24 hs. Luego sembrado de levaduras. Fermentación durante 7 días a baja temperatura. Maceración pelicular post fermentativa durante 7 días. Estiba en botellas por un mínimo de 3 meses antes de su lanzamiento