

BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

INSÓLITO

CABERNET FRANC

Vendimia

Cosecha Manual 24 de Marzo

Ciclo Vegetativo

La temporada 2.015-2.016 se caracterizó por una primavera más seca que lo habitual. Diciembre fue el mes con menores precipitaciones en los últimos tres años, acompañado de temperaturas máximas de 34 a 36°C y muchos días soleados. Febrero fue un mes con muchos días de radiación directa y si bien las precipitaciones fueron abundantes se concentraron en dos tormentas de gran intensidad y poca infiltración.

Rendimiento

0,75 ton/ha

Maceración

48 Hs. maceración pre fermentativa en frío

Fermentación Alcohólica

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanque de acero inoxidable de 300 lt de capacidad.

Fermentación Maloláctica

Con FML

Añejamiento

9 meses sobre lías finas en tanque. 11 meses en barrica de roble francés de primer uso.

Alcohol

14,2% v/v

pH

3,94

Acidez total

5,45 g/lt

Embotellado

Diciembre 2017



DESCRIPCIÓN DEL VINO

El Cabernet Franc es una variedad que madura lentamente en Balcarce logrando una muy buena complejidad aromática. Gracias a esta madurez pausada, se logra un equilibrio de azúcar y acidez que generan un vino auténtico y sin necesidad de correcciones.

NOTAS DE CATA

Color: rojo cereza profundo con reflejos rubí. Aromas de fruta roja, sutilmente pimienta morrón asado y grafito, presencia de notas de cacao y vainilla propios del paso por barrica francesa. En boca es de entrada dulce y sabrosa con un tanino texturado y carnosos, buen cuerpo y final largo.



BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE- ARGENTINA

INFORMACIÓN DE VIÑEDOS



Viñedo de origen

Viñedo El Vallecito, Puerta del Abra, Partido de Balcarce, Provincia de Buenos Aires, Argentina.

Año de plantación

2.013

Material Vegetal

Clon 327

Porta injerto 101-14

Densidad de plantación

3.800 plantas por ha en un marco de 2,2 mts por 1,2mts

Superficie cuartel

0,39 has

Composición del suelo

0-20 cm Horizonte A. presencia de materia orgánica y textura migajosa

20-60 cm Horizonte B. Textura franco arcillosa, con presencia de barnices en las paredes de las arcillas. Estructura en prismas que rompen a bloques. Alta plasticidad. Por el alto contenido de arcilla, presenta una gran proporción de microporos.

60 cm en adelante Horizonte C. Textura areno limosa, muy buena arena, con buen contenido de humedad, sin presencia de CaCO₃ en todo el perfil.

