



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 carnoso, 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 CaCO<sub>3</sub> en todo el perfil.

