



BODEGA
PUERTA DEL ABRA
BALCARCE-ARGENTINA

INSÓLITO

100% CABERNET FRANC 2018

Vendimia

Cosecha Manual 28 de Marzo de 2018

Ciclo Vegetativo

La temporada 2017-2018 se caracterizó por un buen balance hídrico, con muchos días soleados durante los meses de febrero y marzo, que permitieron una correcta madurez polifenólica en pieles y semilla.

Rendimiento

8,5 ton/ha

Maceración

Maceración prefermentativa en frío de 72 hs.

Fermentación Alcohólica

Fermentación con levaduras seleccionadas y nativas en barrica de roble de Primer Uso

Fermentación Maloláctica

Si

Añejamiento

24 meses en barricas de roble francés, 60% Primer Uso y 40% Segundo Uso

Embotellado

Septiembre 2020

Alcohol

13,06

pH

3,9

Acidez total

5,6



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

En vista tiene un color rojo rubí intenso con reflejos también color rubí, un vino limpio y brillante. En nariz tiene aromas a frutas rojas y las típicas notas piracínicas de pimiento rojo asado. Están presentes los aromas provenientes de su paso por barrica francesa: vainilla, tabaco, chocolate y cuero. En boca tiene una entrada amable y delicada, taninos maduros equilibrados con su acidez vibrante. De nuevo se repite la fruta roja y el pimiento y aparece un dejo de grafito. Cuerpo medio, vino elegante y complejo.