

PREMIOS

92

PUNTOS

Tim
Atkin

90

vinous



INSÓLITO

CABERNET FRANC 2018



COSECHA

Manual - 28 de marzo de 2018



PRODUCCIÓN

2600 botellas



ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



ALCOHOL

13,06 % v/v

pH

3,9

ACIDEZ TOTAL

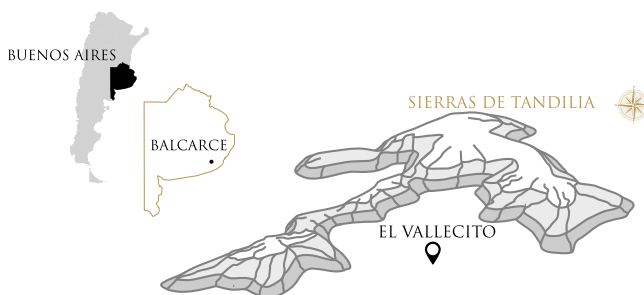
5,6 g/l

VINIFICACIÓN

Luego de una maceración pre-fermentativa en frío de 72 horas, las uvas fermentan con levaduras seleccionadas y nativas en barricas de primer uso. El vino es criado por 24 meses en barricas de roble francés, 60% primer uso y 40% segundo uso, con una fermentación maloláctica natural.

VIÑEDO

El Vallecito, fue plantado en el 2013 sobre suelos calcáreos, ubicado entre 115 y 137 m s. n. m., rodeado de las sierras de Tandilia, una formación de 2.200 millones de años. Con un clima caracterizado por precipitaciones abundantes durante el ciclo vegetativo, con temperaturas que oscilan los 29 °C durante el día y 14 °C durante la noche, generando una amplitud térmica ideal para el desarrollo de cepas tintas y blancas de gran potencial.



NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí intenso, limpio y brillante.

Nariz: Aromas de frutas rojas, té negro y las típicas notas piracínicas de pimienta rojo asado. Están presentes los aromas provenientes de su paso por barrica francesa: vainilla, tabaco, chocolate y cuero.

Boca: Entrada amable y delicada, taninos equilibrados con su acidez vibrante. Cuerpo medio, vino elegante y complejo.