

# PARDAS

## FICHA TECNICA NEGRE FRANC 2005

Categoría : tinto de crianza.

Cosecha : 2005

Botella : Bordelesa 75 cl.

Variedades : 55% Cabernet Franc , 35% Cabernet Sauvignon y 10% merlot

Grado alcohólico : 14°

Acidez total : 3.83 gr/l sulfúrico

Ph : 3.29

Acidez volátil : 0.66 gr/l acético

IPT : 75.2

Viticultura :

Días de cosecha : Cab. Franc (12/09/05) , Cab. Sauvignon (23/09/05)

Producción : 4000 a 6000kg/Ha.

Suelo : argilo-calcareo.

Climatología : seca y árida.

Pluviometría : 450 lts.



Elaboración :

Maceración : Cab. Franc 26 días y cab. Sauvignon 29 días.

Fermentación alcohólica : depósito cemento cubierto de resina epoxi.

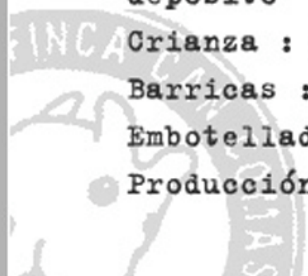
Maloláctica : cab.sauvignon en barrica, cab.franc en depósito

Crianza : 11 meses

Barricas : roble francés.

Embotellado : 5/04/2007

Producción: 7885 botellas.



# PARDAS

## NOTA DE CATA NEGRE FRANC

**Nariz:** Muy fresca y balsámica : regaliz, romero.  
Componente mineral muy acusado, uno huele la tierra. Frutas del ámbito mediterráneo: granada, confitura de naranja amarga, que liga con un recuerdo de licor Cointreau.

Quizás también se huele una pizca de mermelada de móras. También aparecen muchas ciruelas asadas.

**Boca:** Entrada discreta y sensación de volumen que crece por momentos hasta llenarse en la boca. Acto seguido, largo y persistente retro-gusto.

Muchos frutos y taninos limpios y carnosos.

*Salada Caprese com tomate confit e mussarela de búfala; Sopa de cebola gratinada com queijo Gruyère. Happy hour no C La Vie Restaurant em 17/5/2012.*

