

<http://www.bodegamelipal.com/wines/esp/>



## MELIPAL - Cabernet Franc

**Denominación:** Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza

**Principales variedades:** Cabernet Franc

**Viñedos de origen:** Finca Melipal plantada en 2003

**Altitud s.l.m.:** 980 mts.

**Tipo de suelo:** Areno limosos de origen aluvional.

**Densidad de plantación:** 7.900 plantas/hect.

**Producción (kg./planta):** 1 kgs/planta.

**Cosecha:** Manual en cajas de 15 kg.

### ELABORACION

**Fermentación alcohólica:** Espontánea con levaduras indígenas, realizada en tanques de acero inoxidable de 75 HL.

**Temperatura de fermentación:** Entre 27 - 29° C.

**Tiempo de fermentación y maceración (días):** 18 días

**Fermentación maloláctica:** En barricas de roble Francés.

**Añejamiento:** 12 meses en barricas de roble Francés.

*Safrá 2012. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.*