

<http://www.bodegamiterruno.com.ar/productos.html>



Reserva - Cabernet Franc

Enólogos: María Eugenia Baigorria y Sergio Jiménez.

Variedad de uva: 100% Cabernet Franc.

Región de Origen: Valle de Uco

Viñedos detalles: aluvial. Datos de la cosecha: Manual en los casos.

Clima: Seco y árido.

Proceso de vinificación:

Llegada a la bodega, se seleccionan las primeras uvas; la temperatura de la uva es disminuida hasta 16-18 grados C antes de ser ordenada, despalillada y aplastada.

Maceración durante 48-72 hs hasta que comienza la fermentación alcohólica.

Cuando se inicia la fermentación, se añaden seleccionados de levadura, nutrientes y taninos, el control de temperatura se realiza tres veces al día y se refrigera si es necesario. La fermentación se lleva a cabo entre 18 ° y 22 ° C durante 15-20 días. Fermentación maloláctica Natural.

Proceso de envejecimiento: 7 meses en barricas de roble francés.

Color: Color rojo intenso con reflejos violetas.

Aromas: aromas de frambuesa y violeta. Combinación de aromas tostados, vainilla, chocolate y tabaco proporcionadas por la madera.

Boca: De gran cuerpo, taninos

Graduación: 13,5% (20°C).

Acidez total: ácido tartárico / l 4,20 g. PH: 3,8.

Azúcar residual: 2,95 g / l

Temperatura de la porción: 16-18° C.

Safra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.