

<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: Arena 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 2014. Almoço em Quatro Barras, 03/09/2017.