



CALIBRE

Argentina

CALIBRE CABERNET FRANC RESERVA 2021

Composición Varietal: Cabernet Franc.

Viñedos: Más de 20 años de antigüedad con rendimientos menores a 8 Tn por Ha.

Uvas: Provenientes de Vista Flores - Valle de Uco (1100 m.s.n.m - suelos pedregosos y calcáreos) y Perdriel.

Cosecha: Manual en bins de plástico.

Selección: Doble selección manual de racimos y bayas.

Fermentación Alcohólica: Se realiza una cosecha a principios de marzo para obtener un carácter más vegetal, y otra cosecha a fines de marzo para obtener un carácter más frutal. Se fermenta con levaduras indígenas durante 12 días en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre 22 °C.

Fermentación maloláctica: En tanques de acero inoxidable.

Crianza: En barricas de roble francés durante 12 meses.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 13,5%

P.H.: 3.7

Acidez total: 5,1 g/l.

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí intenso. Sus aromas recuerdan a especias dulces, ciruela con lavanda y salvia, con un toque de pimienta. Con el pasar del tiempo en la copa aparecen aromas a vainilla y chocolate aportadas por su crianza en roble. En boca tiene un ataque fresco, con sabor de frutos rojos ácidos. Luego aparecen especias y un dejo sávido que llena la boca. De taninos firmes y maduros con buena acidez y final largo y persistente.

