

ANTUCURA

VIÑEDOS I BODEGA



ANTUCURA
COLECCIÓN 2013
Cabernet Franc



| | |
|----------------------|---|
| UBICACIÓN DEL VIÑEDO | Valle de Uco, Mendoza. |
| PLANTAS POR HECTÁREA | 5.500 (alta densidad) |
| ALTURA DEL VIÑEDO | 1.050 mts. sobre el nivel del mar. |
| SUELO | Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso. |
| CLIMA | Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año) |
| COSECHA | Manual, en cajas plásticas de 18 kg. |
| ELABORACIÓN | Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28 C. en vasijas de 100-150 hl.; maceración extendida durante 30-45 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural. |
| CRIANZA | 24 meses en barricas de roble francés de primer uso. Luego 8 meses de reposo en botella bajo luz, humedad y temperatura controladas. |
| NOTAS DE CATA | Presenta un color rojo rubí intenso, brillante con tonos tejas. En nariz es levemente pirazínico (pimiento verde), fiel reflejo de la variedad. De entrada amable posee taninos suaves y elegantes, buen centro de boca y final largo, gran equilibrio con una madera muy bien amalgamada con la fruta. |
| PRESENTACIÓN | Estándar (750 ml) |
| ALC. VOL. | 14,8% v/v |
| AZ | 1,8 g/l |
| AC | 5,00 g/l |
| PH | 3,85 |

www.antucura.com