



MENDEL

Cabernet Franc

FICHA TÉCNICA - 2019

CABERNET FRANC 100 %

Paraje Altamira

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca Remota, Paraje Altamira en Valle de Uco
- Terruño: Altitud: 1,100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques clacáreos.
- Año de plantación: 2012.
- Rendimiento: 6,000 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: 2° quincena de Abril 2019.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: Con una primavera fresca, después de un invierno algo seco y muy frío, la brotación y floración se presentaron con un leve atraso. El verano fue algo caluroso y seco pero sólo algunas semanas. Continuó con temperaturas medias a medias bajas y secas hasta el final. Un otoño apacible, fresco y seco permitió llegar con tranquilidad al punto de madurez en forma suave y lenta. La añada 2019 brindó vinos de gran calidad, excelente intensidad aromática, tenores alcohólicos medios, y de muy buena frescura y acidez.

ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación y maceración en pequeños tanques de 80 Hl con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 25 días.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques.
- Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas 1/3 son nuevas, 1/3 de segundo uso y 1/3 de tercer uso.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en Noviembre 2020.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo rubí intenso.

-Nariz: Fresca, especiada y frutada.

-Boca: Ataque amable y fresco. Presenta notas a frutas rojas tales como frambuesa, cerezas y notas especiadas a pimienta negra y rosada que le confiere frescura. Sus taninos son firmes y maduros con una textura sedosa y de gran elegancia. Su final es largo y persistente.

Temperatura de Servicio: entre 16 °C y 18 °C.

Alcohol: 14.4 %.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2021 y 2041.

Producción limitada a 14,000 botellas.

Roberto de la Santa



TERRADA 1863 MAYOR DRUMMOND
LUJÁN DE CUYO - MENDOZA - MENDOZA
TEL. +54 261 524 1621 / 1622