



CABERNET FRANC

Variedades: Cabernet Franc 100%

Kilogramos por hectárea: 6.000 a 8.000

Hectolitros por hectárea: 35 a 48

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

~ Templado con influencia oceánica

~ Temperatura media anual 16.6°C

~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

Método de Elaboración:

~ Previa a su cosecha se exige que la uva tenga madurez optima

~ Selección en base a degustación de bayas y análisis de las semillas

~ Cosecha manual con pre-selección de racimos en el viñedo

~ Segunda selección minuciosa grano a grano en bodega

~ Maceración fría pre-fermentativa durante unos 4 días

~ Fermentación controlada entre 24 y 28° C

~ Maceración post-fermentativa

~ 30% del vino pasa por barricas de roble Americano y Francés durante 3 o 4 meses.

Notas del Enólogo:

En la zona sur del Uruguay el Cabernet Franc tiene una madurez polifenólica óptima que nos permite tener continuidad en la calidad aromática y en la estructura a lo largo de las cosechas.

Color: Púrpura profundo con tonalidades violáceas cuando es joven.

Nariz: Aromas minerales típico de pimientos maduros, especias, frutos rojos, chocolate y almendras.

Boca: Vino expresivo que sorprende en boca por sus amables pero marcados taninos, conjugando ciruelas pasas y moras maduras con frescas notas de eucaliptus, menta y pimienta.

Servicio: 16-18 °C

Recomendación: Se recomienda para acompañar cordero y atún a la plancha.