

SELECCIÓN DEL VITICULTOR CABERNET FRANC 2015

Los viñedos fueron plantados en 1994, sobre suelos profundos, superficialmente franco-arcillosos. Están en una etapa madura, donde la planta entrega fruta más equilibrada, vinos muy complejos, concentrados, de taninos elegantes y buena estructura. Este terroir y el Valle de Colchagua son un lugar ideal para el desarrollo de esta variedad.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Cabernet Franc.

Denominación de Origen: Santa Cruz, Valle de Colchagua

Viñedos: Laura Hartwig, Cuartel El Sauce, plantado en 1994.

Portainjerto: Franco

Cosecha: A mano.

Recepción de la Uva: Los racimos llegaron a la bodega en cajas de 15 kg. Las bayas fueron separadas para pasar por una mesa de selección antes de llegar a la cuba.

Fermentación: Maceración pre-fermentativa en tanques de acero inoxidable y fermentación alcohólica durante 12 días.

Guarda en Barrica: 100% en barrica francesa, 1er y 2do uso, durante 20 meses.

Afinamiento & Estabilización: Estabilización natural y una suave filtración antes de embotellar.

Reconocimientos: 93 Pts. MW Tim Atkin, 2018; 93 Pts., Vino Revelación & Ranking Mejor Cabernet Franc, Descorchados 2018; 91 Pts. Revista & Guía MeSA DE Cata, La CAV 2018; 91 Pts. Wine Advocate 2018; 93 James Suckling 2017

ANÁLISIS

Alcohol : 14%
Azúcar Residual : 3 g/l
Acidez Total : 4.1 g/l (ácido tartárico)
pH : 3.5
Producción : 6.944 botellas
Embotellado : Abril 2016, L17202

Color: Rojo con intensidad profunda.

Aroma: En nariz se muestra complejo e intenso con una fruta roja que recuerda a fresas y guindas, con chocolate y roble.

Sabor: De estructura tánica media alta y granular, de centro envolvente e integrado, con un largo final.

Capacidad de Guarda: 10 años.

Maridaje: Acompañar con carnes asadas, aves de caza, pimientos a la parrilla, quesos curados.

Tº de Servicio: 16-18° C / 61-64° F

Enólogo: Renato Czischke

