

## SELECCIÓN DEL VITICULTOR CABERNET FRANC 2017

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 Sauce, plantado en 1994.

**Portainjerto:** Franco

**Cosecha:** A mano, seleccionando racimos en la misma parra. La Vendimia 2017 fue de bajo rendimiento determinado por una primavera fría del año anterior, y dos heladas primaverales. Por otro lado, enero fue el mes más cálido del siglo, lo que en definitiva nos entregó un vino concentrado y maduro, con menos especia que un año normal.

**Recepción de la Uva:** Los racimos llegaron a la bodega en bins y luego pasaron por la mesa de selección.

**Fermentación:** Maceración prefermentativa en tanques de acero inoxidable durante 7 días y fermentación alcohólica durante 12 días.

**Guarda en Barrica:** 100% en barrica francesa, 1er y 2do uso, y luego en huevo de cemento, durante 20 meses.

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

### ANÁLISIS

**Alcohol** : 14%  
**Azúcar Residual** : 2 g/l  
**Acidez Total** : 5.6 g/l (ácido tartárico)  
**pH** : 3.5  
**Producción** : 6.400 botellas  
**Embotellado** : Abril, 2019 L19046

**Color:** Claro, rojo rubí medio.

**Aroma:** En nariz es limpio, pronunciada fruta roja que recuerda a frutillas y ciruelas, en fusión con el 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

**Reconocimientos:** 93 Pts. MW Tim Atkin, 2019; 92 Pts. James Suckling 2019

