



NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí profundo y matices púrpuras oscuros, se distingue por su notable complejidad sensorial. Se destaca en nariz aromas especiados como pimienta, canela, pimienta roja, herbáceos como menta, y una amplia gama de frutos rojos. Se evidencia en boca estructurado, refinado y envolvente, sus taninos son armónicos, sedosos y su refrescante acidez es el perfecto prelude de un final muy persistente.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Cabernet Franc.
- **Apelación:** *Altamira* – San Carlos, *Los Chacayes* – Tunuyan, *Gualtallary* – Tupungato – Valle de Uco – Mendoza – Argentina.
- **Suelo:** *Altamira:* De origen aluvional con presencia de cantos rodados a diferentes profundidades y afloraciones superficiales. *Los Chacayes:* Suelo pedregoso con abundancia de cantos rodados de diferentes tamaños en superficie. *Gualtallary:* De origen fluvial antiguo franco arenoso limoso con capa superficial de arena de 40 cm, con cantos rodados a diferentes profundidades recubiertos con película de carbonato de calcio.
- **Altura:** 1.050, 1.150 y 1.400 metros sobre el nivel del mar.
- **Clima:** Desértico continental con gran amplitud térmica, en rangos bajos de temperatura, que generan condiciones ideales para obtener uvas de gran calidad.
- **Cosecha:** Última semana de marzo del 2024.
- **Fermentación:** Durante 8 días entre 27° y 29°C.
- **Maceración post-fermentativa:** 12 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** 30% del corte, 9 meses en barricas de roble francés usadas y no menos de 3 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.
- **Maceración en frío:** 36 horas a 8°C

