



## NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí con reflejos azulados, limpio y brillante. En aroma se distinguen vivaces notas de pimiento rojo asado, eucalipto, mentol y pimienta negra. Se destaca en boca gran carácter, amplio, de notable estructura, con taninos jugosos, redondos y sedosos, acidez refrescante y sutiles notas de vainilla, café, cacao y especias, que se repiten en un largo y prolongado final.

## NOTAS TÉCNICAS:

- **Varietal:** Cabernet Franc.
- **Apelación:** Altamira – San Carlos, Los Chacayes, Vista Flores – Tunuyan – Valle de Uco – Mendoza – Argentina.
- **Suelo:** De origen aluvional con presencia de cantos rodados a distintas profundidades con afloraciones superficiales. Por otro lado, suelo pedregoso, con abundancia de cantos rodados en superficie.
- **Altura:** 1.050, 1.150 y 1.250 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:** Tercera semana de marzo del 2024.
- **Fermentación:** Durante 9 días entre 27° y 29°C en vasijas neutras.
- **Maceración post-fermentativa:** 7 días luego de finalizada la fermentación alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** 100% natural.
- **Crianza:** En tanques de acero inoxidable o piletas por 6 meses y no menos de 3 meses en botella antes de iniciarse su comercialización.
- **Maceración en frío:** 48 horas a 8°C.

