



AMOR POR EL VINO

CIVIT BDT

CABERNET FRANC



VIÑEDOS

Origen	Perdriel 50% y Vista Flores 50%
Altitud	980 / 1200 msnm
Año de plantación	2010/2015
Clima	Continental, semiárido, con escasas precipitaciones. Veranos cálidos y extendidos que permiten una correcta madurez de la uva.
Suelo	Aluvionales, de textura limoso-arenoso, con gran presencia de canto rodado y escasa materia orgánica
Riego/ Conducción	Riego por goteo con agua de deshielo de la cordillera de Los Andes.
Rendimiento	80 QQ/ha



DATOS TÉCNICOS

Alcohol %v/v	14,80%
Acidez total g/l	5,8 g/l
Azúcar g/l	1,8 g/l
PH	3,7
Presentación	Botella x 0,75 L



NOTA DE CATA

De vibrante color rojo rubí. En nariz sobresalen aromas de fruta fresca como guinda, frambuesa y especias como pimienta y anís. De paladar amplio y sutilmente dulce, su armónica estructura en boca brinda un largo recuerdo.



ELABORACIÓN

- Manual en cajas de 18 kg
- Selección manual de los mejores racimos
- Fermentación de cada mosto por separado, en vasijas de acero inoxidable de 60 HL, con temperaturas máximas de 30° C. Maceración postfermentativa prolongada. Fermentación maloláctica con bacterias nativas.
- Crianza: 12 meses en barricas de roble francés; luego 6 meses de crianza en botella.



a16sa.com



info@a16sa.com.ar



2613 73-7957