

GRAND CABERNET FRANC 2020



Alpación

wines · lodge · vineyards



VIÑEDOS

Varietal

100% Cabernet Franc

Altitud

1.200 metros sobre el nivel del mar

Terroir

Los Chacayes, Tunuyán

Sistema Conducción

Espaldero alto, sistema vertical

Edad Viñedo

6 años

Densidad

2.500 plantas por acre

Rendimiento

4.000kg/acre

Sistema de Riego

Por goteo

Suelo

Aluvial - franco arenoso - pedregoso

Estudio del suelo

Pedro Parra

Sistema de Poda

Doble gouyot

Manejo Viñedo

Desbrote de primavera, Raleo post envero, Deshoje

Producción

1.0kg por planta

Cosecha

Manual, usando cajas plasticas (15kg) durante la Ultima semana de Abril

Enólogo/Agrónomo

Ezequiel Manoni



BODEGA

Recepción

Directamente sobre la mesada de selección, utilizando sistema de flujo por gravedad, sin bombas

Fermentación

Bayas enteras en pequeñas piletas de cemento

Levaduras

Indígenas

Ferm. Alcohólica

10 días a 26°C (78,8°F)

Maceración

Tres remontajes por día y tres delestaje totales. Maceración post fermentativa 20 días

Ferm. Maloláctica

Espontanea

Crianza

100 % en barricas nuevas de roble Francés, por un tiempo de 12 meses

Producción

6800 botellas

Potencial de Guarda

Hasta 10 años desde la fecha de embotellado

Enólogo Asesor

Karim Mussi Saffie

INFORMACION ANALÍTICA

Alcohol	15,5% Vol
Acidez Total	5,6 g/l ácido tartárico
pH	3.7
Azúcar Residual	2.2 g/l