

PALO SANTO

CABERNET FRANC 2021



VIÑEDOS: Espaldero alto con brotes verticales equidistantes y riego por goteo, promedio 5 años de antigüedad desde su implantación.

SUELO:

Finca El Mirador: ubicada en la zona de los Chacayes dentro del Valle de Uco; con una altura promedio de 1.200 msnm este suelo es de origen aluvional de baja fertilidad y buen drenaje, con presencia de arena y piedra con depósitos calcáreos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA:

Con una primavera seca y un verano que tuvo un inicio húmedo y relativamente fresco conseguimos que esta añada nos brinde vinos con buena acidez natural, lo que nos proporciona frescura y concentración.

PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO:

Las uvas ingresan a la bodega y se enfrían para hacer un proceso de maceración pre fermentativo durante 2 días, pasado ese tiempo se da comienzo a la fermentación que dura 10 días. Al terminar este proces 20% del vino permanece en contacto con roble francés y el resto se mantiene en tanques de acero inoxidable hasta el corte final. Una vez el vino se encuentra en botella se mantiene 3 meses en depósitos con temperatura y humedad controlada, antes de su liberación al mercado.

NOTAS DE CATA:

Vino de color rojo, brillante; en la nariz podemos percibir aromas que recuerdan cerezas y moras con un ligero aroma mentolado. Al probarlo en boca aparece un vino de entrada amable, con taninos firmes y sabores que recuerdan las especias.