

PALO SANTO

CABERNET FRANC 2023 - Valle de Uco



VIÑEDOS: Espaldero alto con brotes verticales equidistantes y riego por goteo, promedio 6 años de antigüedad desde su implantación.

SUELO: Finca Los Durmientes, located in the Uco Valley at an average altitude of 1,030 masl. The soil is sandy loam and very deep.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: La temporada 2023 fue cálida, seca, con heladas iniciales y amplitudes térmicas marcadas, dio lugar a desarrollos del ciclo vegetativo irregular. Como resultado de esta vendimia temprana y desafiante y para evitar el impacto de las olas de calor, la elección del punto de cosecha fue determinante para capturar frescura y balance en los vinos.

PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO: Las uvas ingresan a la bodega y se enfrían para hacer un proceso de maceración pre fermentativo, luego de 72 hs aproximadamente se da comienzo a la fermentación alcohólica. Al terminar este proceso 30% 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 a la venta.

NOTAS DE CATA: Este vino de color rojo brillante combina fruta y notas especiadas, con una textura sedosa y un toque herbal en nariz.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5% v/v

Azúcar residual: 3,9 g/l

Acidez: 5,4 g/l

PH: 3,6