

PALO SANTO

CABERNET FRANC 2024 - Valle de Uco



VIÑEDOS: Espaldero alto con brotes verticales equidistantes y riego por goteo.

SUELO: Finca El Mirador: Ubicada en Los Chacayes; 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: Este año nos encontramos con buen recurso hídrico gracias a las nevadas invernales, lo cual aportó buena cantidad de agua para el ciclo vegetativo, en general fue un año cálido pero con primavera fresca y con algunos eventos de viento zonda y heladas leves, esto generó maduraciones largas y homogéneas. Gracias a estas características tuvimos un ciclo balanceado que ayudó a conservar la acidez natural de las uvas, lo cual se traduce en vinos con buena frescura.

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 al mercado.

NOTAS DE CATA: De color rojo brillante, aromas a pimienta y frutos rojos característicos de la variedad, también se perciben sutiles especiados del paso por madera, en la boca confirma lo percibido en la nariz, con buena acidez y final equilibrado.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,5% v/v

Azúcar residual: 2,3 g/l

Acidez: 5,7 g/l

PH: 3,5