

LOS CLOP RESERVA

CABERNET FRANC 2015

NOTAS TÉCNICAS

Cosecha

Composición varietal: 100 % Cabernet Franc
Apelación: 100 % Paraje Altamira, San Carlos

Viñedo

Edad cultivado en 2.008

Altura 1.070 msnm

Tipo de Suelo Arenoso con canto rodado en superficie. Alta presencia de calcáreo en la roca presente.

Clima Promedio precipitaciones 180 mm, 310 días sol/año

Conducción Espaldero Alto

Irrigación Por goteo

Fecha de Cosecha 1^a quincena de Abril

Rendimiento 65 qq/hectárea

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en cajas de 18 kg. Selección de racimos y granos. Maceración en frío a 6-8 °C durante 3-4 días, según degustación del enólogo. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en piletas de cemento recubiertas con epoxi, durante 22 días a 27/28 grados centígrados. Fermentación maloláctica: 100% espontánea. Crianza: 12 meses en roble francés.

NOTA DE CATA

Su color rojo rubí con tonos negros y violáceos es muy atractivo. En nariz, sobresalen las notas a eucaliptus, especias y pimiento, siendo su aroma muy intenso y distintivo. Su crianza en roble francés lo hace largo, persistente y aristocrático, con un final delicado y equilibrado.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14,2%

Azúcar 2,02 g/L

Acidez Total 5,73 g/L

pH 3,57

Maridaje

Carnes asadas, carnes rojas, cordero, comidas con salsas fuertes

Temperatura de servicio 17 - 19 °C

Potencial de guarda 5 años.

Producción anual 20.000 botellas

