Pareaje Cabernet Franc Altamira

Notas Técnicas

Cosecha:
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: 1ª quincena de Abril
Rendimiento: 65 qq/hectárea

Vinificación
Cosecha manual en cajas de 18 kg. Selección de racimos y granos. Maceración en frio a 6-8 ºC 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 es vivo y profundo, con tonos negros y violáceos. 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: 14,20 %
Azúcar: 2,02 g/L
Acidez Total: 5,73 g/L
pH: 3,57

Temperatura de servicio: 17 – 19 ºC
Potencial de guarda: 5 años.
Producción anual: 8.000 botellas

Maridaje
Carnes asadas
Carnes rojas
Cordero
Comidas con salsas fuertes

Ruta Provincial 50 y Cervantes, Maipú, Mendoza, Argentina | Tel: +54 (261) 4921615 clopwines clopwines | clopwines.com | info@clopwines.com

Pareaje Cabernet Franc Altamira

Fact sheet

Vintage:
Varietal composition: 100% Cabernet Franc
Appellation: 100 % Paraje Altamira, San Carlos

Vineyard:
Year planted: 2008
Altitude: 1070 masl
Soil: Sandy with stones on the surface. Significant calcareous presence.
Climate: Annual average rainfall of 180 millimeters, 310 annual days of sunshine
Trellising: High Vertical Shoot Position
Irrigation: Drip irrigation
Harvest Date: 1st fortnight of April
Yield: 6500 kg per hectare

Vinification:
Hand-picked in 18kg cases. Selection of clusters and berries. Cold fermentation between 6° and 8°C for 3 or 4 days, depending on the winemaker's taste. Alcoholic fermentation with indigenous yeast in epoxy-lined concrete tanks for 22 days between 27° and 28°C. Malolactic fermentation 100% spontaneous followed by aging French oak barrels during 12 months.

Tasting Notes:
Its ruby red color is alive and deep, with black and violet tones. On the nose, notes of eucalyptus, spices and paprika stand out, with a very intense and distinctive aroma. Its aging in French oak makes it long, persistent and aristocratic, with a delicate and balanced finish.

Technical Data:
Alcohol: 14.2%
Sugar: 2.02g/L
Total Acidity: 5.73 g/L
pH: 3.57

Serving Temperature: 17-19 ºC
Aging potential: 5 years
Annual Production: 8,000 bottles

Pairing:
Roasted meat
Red meat
Lamb
Rich sauces

Ruta Provincial 50 y Cervantes, Maipú, Mendoza, Argentina | Tel: +54 (261) 4921615 clopwines clopwines | clopwines.com | info@clopwines.com