

SELECCIÓN DEL VITICULTOR CABERNET FRANC 2020

Los viñedos fueron plantados en 1994, sobre suelos profundos, superficialmente franco-arcillosos. Están en una etapa madura, donde la planta entrega fruta más equilibrada, vinos muy complejos, concentrados, de taninos elegantes y buena estructura. Este terroir y el Valle de Colchagua son un lugar ideal para el desarrollo de esta variedad.

FICHA TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Cabernet Franc

Denominación de Origen: Santa Cruz, Valle de Colchagua

Viñedos: Laura Hartwig, Cuartel Sauce, plantado en 1994.

Portainjerto: Franco

Cosecha: A mano, seleccionando racimos en la misma planta. La fruta llega en bins a la bodega y los racimos son depositados en la mesa de selección para una minuciosa revisión antes de llegar a la cuba.

Fermentación: Maceración prefermentativa en tanques de acero inoxidable y fermentación alcohólica durante 12 días.

Guarda en Barrica: 100% en barrica francesa, 1er y 2do uso, durante 18 meses.

Afinamiento & Estabilización: Estabilización natural y una suave filtración antes de embotellar.

ANÁLISIS

Alcohol	: 14%
Azúcar Residual	: 2,73 g/l
Acidez Total	: 4,7 g/l (ácido tartárico)
pH	: 3.62
Producción	: 6.900 botellas
Embotellado	: Marzo 2022

Notas de Cata:

“El color rojo rubí y los aromas de cerezas y arándanos mezclados con su característico toque especiado, son la carta de presentación de este vino. En boca, taninos firmes, acidez fresca y largo final, hacen de este vino un excelente compañero para quienes gustan de vinos intensos y con carácter” Alejandro Hartwig, Viticultor.

Maridaje: Principalmente carnes grasas como el lomo vetado. Pimentones verde rellenos, champiñones salteados, quesos maduros.

Tº de Servicio: 16-18° C | 61-64° F

Capacidad de Guarda: 10 años.

