



NOTAS DE CATA

Tonalidad rojiza de intensidad media, de gran intensidad aromática, se destacan notas de frutas rojas frescas como cereza y frambuesa, acompañadas por matices de pimienta verde y hierbas aromáticas que son típicos de la variedad. En boca el vino muestra una estructura bien definida y un equilibrio notable. Los sabores de frutas rojas y negras se combinan con una acidez refrescante que aporta vivacidad. Los taninos son firmes pero sedosos, proporcionando una textura envolvente y una sensación de elegancia. Los matices especiados y de pimienta verde se integran armoniosamente, con un final largo y persistente que deja un retrogusto de frutas frescas.

ANTUCURA
Cabernet Franc

2023

ANTUCURA Cabernet Franc

2023

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 metros sobre el nivel del mar.
SUELO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
CLIMA	Continental con escasas precipitaciones (200 mm. por año)
COSECHA	Manual, en cajas plásticas de 18 kg.
ELABORACIÓN	Doble selección de racimos y granos, fermentación a 24°-28°C en vasijas de 100-150hl; maceración durante 20-30 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRIANZA	6 meses de reposo en botella bajo humedad y temperatura controladas.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	14,00 % Vol.
AZ	2,41 g/l
AC	5,05 g/l
PH	3,78



ANTUCURA
VINEDOS | BODEGA

