



NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo rubi intenso, brillante con tonos tejas. En nariz es levemente pirazínico (pimiento verde), fiel reflejo de la variedad. De entrada amable posee taninos suaves y elegantes, buen centro de boca y final largo, gran equilibrio con una madera muy bien amalgamada con la fruta.

SINGLE VINEYARD
Cabernet Franc

2022

SINGLE VINEYARD Cabernet Franc

2022

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	5.500 (alta densidad)
PLANTAS POR HECTÁREA	1.050 mts. sobre el nivel del mar.
ALTURA DEL VIÑEDO	Franco limoso de origen aluvional, con gravas en el subsuelo, muy pedregoso.
SUELO	Continental con escasas precipitaciones
CLIMA	(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 100-150 hl.; maceración extendida durante 30-45 días en función de la degustación y fermentación maloláctica natural.
CRIANZA	12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso. Luego 8 meses de reposo en botella bajo humedad y temperatura controladas.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	14,00 % Vol.
AZ	2,91 g/l
AC	4,74 g/l
PH	3,88



ANTUCURA
VINOS I BODEGA

