

LA ESPERA
EL VALOR DEL TIEMPO

Carpe Diem
RESERVA

CABERNET FRANC 2022

CEPAS 100% Cabernet Franc

ORIGEN Funckenhausen Vineyards, San Rafael, Mendoza, Argentina.

VIÑEDOS Se ubican en 25 de Mayo, San Rafael a 850 msnm en una zona de clima semi-desértico que registra muy elevada amplitud térmica. El Cabernet Franc se encuentra plantado en un cauce de río seco caracterizado por un suelo pedregoso y material calcáreo el cual es regado mediante riego por goteo con agua captada del río Diamante que se alimenta de deshielos provenientes de la cordillera de Los Andes. La cantidad de días de sol, vientos constantes y suelos permeables nos permiten tener viñedos sanos, con capacidad de producir uvas de gran calidad las cuales cosechamos en su punto de maduración óptimo para reflejar las características del lugar. El rendimiento es de aproximadamente 4500 kg por ha.

COSECHA Manual en cajas de 16 kg. Tercera semana de Marzo

VINIFICACIÓN

- Con la llegada a bodega de la uva, se remueven en una doble cinta de selección las hojas y racimos que no están en perfectas condiciones.
- La fermentación se realiza a temperatura controlada, entre 24°C y 28°C con levaduras seleccionadas en dos tanques de acero inoxidable.
- El período de maceración será de aproximadamente 20 días.
- Fermentación maloláctica espontánea.
- Crianza en barricas: se realiza en barricas de segundo y tercer uso de roble francés por 8 meses
- Filtrado y embotellado.

PRODUCCIÓN 2.196 botellas

ENÓLOGA Jimena López

INGENIERO AGRÓNOMO Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA A la vista exhibe un color rojo violáceo muy intenso con matices negros. En nariz se percibe mermelada de tomate, especias como el laurel y eucalipto, chocolate blanco y vainilla. Muy buena entrada en boca, taninos maduros y elegantes. Vino complejo, sumamente expresivo. Excelente para maridar carnes como el cordero o carnes asadas o con salsas como ragú o salsas sabrosas o picantes y estofados. Pastas con salsa de tomate y quesos como el queso de cabra, feta o Camembert.

