

LA ESPERA
EL VALOR DEL TIEMPO

Carpe Diem
RESERVA

CABERNET SAUVIGNON
CABERNET FRANC 2023

CEPAS 56% Cabernet Sauvignon, 44% 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 y el Cabernet Sauvignon en una parcela de suelos profundos franco arenosos que tiene zonas de caliche cercano a la superficie. Regamos nuestras parcelas mediante riego por goteo con agua captada del río Diamante, el cual se alimenta de deshielos provenientes de la cordillera de Los Andes. El rendimiento es de aproximadamente 7500 kg/ha para el Cabernet Sauvignon y 4500 kg/ha para el Cabernet Franc.

COSECHA Manual en cajas de 16 kg. Segunda semana de Marzo para el C.F. y tercera semana de Marzo para el C.S.

VINIFICACIÓN

- Al llegar a bodega se realiza una selección manual donde se eliminan hojas y toda uva que no esté en perfectas condiciones.
- Despalillado, molienda y el mosto se envía a vasija para cada varietal por separado.
- La fermentación se realiza a temperatura controlada, entre 24°C y 28°C con levaduras seleccionadas.
- El período de maceración será de aproximadamente 20 días.
- Fermentación maloláctica espontánea.
- El 100% del Cabernet Franc tiene una crianza en barricas de roble francés de segundo y tercer uso, durante 10 meses
- En el caso del Cabernet Sauvignon un 50% parte del vino permanece en tanque de acero inoxidable y el restante 50% se cría en barricas de roble francés de segundo y tercer uso por 10 meses. Ésto nos permite tener tres componentes para el corte.
- Armado del corte y embotellado sin ser filtrado

PRODUCCIÓN 4.806 botellas

ENÓLOGA Jimena López

INGENIERO AGRÓNOMO Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA A la vista presenta un color rojo rubí de alta intensidad. En nariz es un corte muy expresivo donde potenciamos y complementamos las características de los componentes, el Cabernet Franc aporta notas a frutas rojas, pimientos asados y tomates deshidratados y el Cabernet Sauvignon frutas negras, hierbas, especias y toques ahumados. En boca tiene una entrada muy elegante con una buena estructura tánica y un prolongado final.

