



EL SALVAJE ORGÁNICO - CABERNET FRANC 2021

Revela el Cabernet Franc en su forma más natural. Se busca la mayor expresividad frutal de la variedad acompañado de un carácter horizontal en boca. En nuestro caso, la certificación orgánica nace por convicción, para demostrar que la expresión literalmente natural del viñedo puede mantenerse desde la uva a la copa.

VARIEDAD: 100% Cabernet Franc.

AÑO: 2021.

REGIÓN: IG Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ALTITUD: 1.280 m.s.n.m.

SUELO: Franco arcillosos sin piedras en superficie y profundidad.

RENDIMIENTO: 10.000 kgs/ha.

COSECHA: Mediados de Marzo - Manual, en cajas de 18kg.

ELABORACIÓN: En huevo de concreto.

CRIANZA: 100% en huevo de concreto.

FRACCIONAMIENTO: Octubre 2021.

PRODUCCIÓN: 5.700 botellas.

CERTIFICADO POR Organización Internacional Agropecuaria.

ENÓLOGO: Gustavo Bauzá.

CONSULTOR ENOLÓGICO: Alberto Antonini (Toscana, Italia)

|| ALCOHOL: 14,2 % vol.

|| ACIDEZ TOTAL: 5,1 g/l.

|| PH: 3,9.

|| AZÚCAR RESIDUAL: 1,7 g/l.

|| NOTA DE CATAS:

Es un vino de color rojo profundo con tonos violáceos. Se destaca por su gran intensidad aromática con notas de frutos negros y pirazinas muy bien ensambladas con especias dulces. En boca presenta una excelente estructura, taninos presentes con una acidez equilibrada. Denota frutos rojos maduros con notas de eucalipto y pimienta negra. Este vino tiene un excelente equilibrio y elegancia.

