ANTUCURA
SINGLE VINEYARD
Cabernet Franc

UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Uco, Mendoza.
PLANTAS POR HECTÁREA	5.500 (alta densidad)
ALTURA DEL VIÑEDO	1.050 mts. 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 24º-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 luz, humedad y temperatura controladas.
NOTAS DE CATA	Presenta un color rojo rubí 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.
PRESENTACIÓN	Estándar (750 ml)
ALC. VOL.	13,20 % v/v
AZ	1,50 g/l
AC	4,54 g/l
PH	3,85