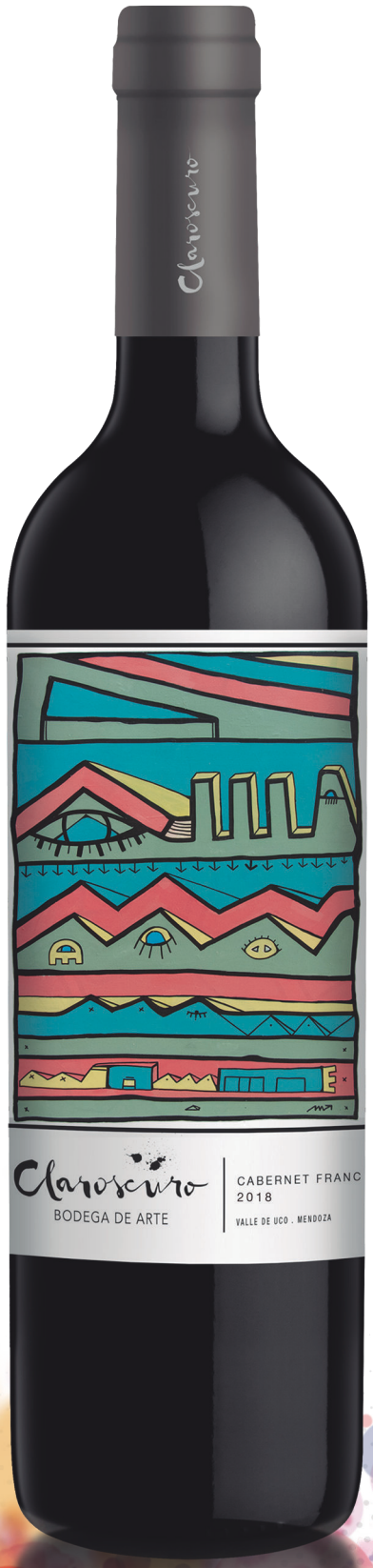
Claroscuro
BODEGA DE ARTE



Claroscuro Cabernet Franc 2018

Viñedos:
La uva proviene de viñedos propios ubicados en, Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco a 1054 msnm. Contamos con un suelo franco arenoso en los altos de la finca y en los bajos afloran rocas de origen aluvial. Es así que podemos dividir el viñedo en parcelas que nos brindaran una mayor diversidad permitiendo una mayor posibilidad de vinos provenientes del mismo viñedo. El sistema de riego es por goteo con agua proveniente de los deshielos de las altas cumbres.

Elaboración:
Las uvas se cosecharon en la primera quincena de abril. Se elaboraron mediante una maceración fría entre 5-8°C grados de 3 días. Luego fueron fermentados a 25-28 °C en pequeños tanques de acero inoxidable, tomando un tiempo total de maceración de 25 días. Terminada la fermentación maloláctica el 30% fue a barrica de primero y segundo uso y el resto en guarda de tanques de acero inoxidable.

Notas de cata:
Tonos intensos rojizos. Especiado y de gran complejidad de fruta y especias típicas de la variedad. Resaltan también los aromas a chocolate y dulces, provenientes del añejamiento en roble francés. En boca presenta un notable volumen por su paso en madera, resaltando su cuerpo robusto. En nariz se complementa con muy buena fruta. Debido a las condiciones climáticas y su paso por madera el 2018 tiene más volumen y fruta, dada la perfecta madurez de esta cosecha. La concentración de sabores y la persistencia hacen de éste, un típico Cabernet franc de zonas frías.

Datos técnicos:
Alcohol: 13,9%,
Acidez total: 4,5 g/l
Ph: 3,8
Azucar: 3,27 g/l

Obra:
"Trina de fauna" de Mauro Boteli.