



PALO ALTO

Benito A.

CABERNET FRANC- GRAN RESERVA

COMPOSICIÓN



100% Cabernet Franc

REGIÓN



Luján de Cuyo, Mendoza (1100 m S.N.M.)

CRIANZA



24 meses en barricas de roble francés y americano de primer uso

ENÓLOGO



Luis Martinez López

ANÁLISIS



Alcohol: 15,0%. / Acidez total: 6.23 g/l
Azúcar residual: 1,63 g/l

TEMPERATURA DE SERVICIO



18 - 20°C

POTENCIAL DE GUARDA



10 años

MARIDAJE



Ideal para acompañar pastas rellenas con salsas a base de tomate, carnes rojas, cordero asado y queso brie.

DESCRIPCIÓN DE LOS VIÑEDOS

Los viñedos se encuentran en Ugarteche, Luján de Cuyo a 1100 m S.N.M. están cultivados en un suelo de origen aluvional, de característica franco-arcilloso con gran exposición al sol. Se utiliza el sistema de riego por goteo. El clima de la zona es seco continental.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Posición vertical en espalderos altos

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

8000 kg

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, durante la segunda semana de marzo. Recepción en bodega en pequeñas cajas de 16 kilogramos.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y enviadas a los tanques para una prolongada maceración prefermentativa. La fermentación se realiza por 10 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura comprendida entre los 25°C y 29°C.



Notas de Cata

Sommelier

Alejandro Compagnucci



De imponente color rojo rubí intenso y reflejos violáceos brillantes.



Aromas de frutas rojas en mermelada aparecen en una primera nariz, acompañadas de dejos especiados. Las notas de cacao, vainilla, café y cuero, producto de su crianza en barricas, se integran para dar como resultado una complejidad atrapante.



Con una entrada de boca amable y delicada, se percibe en su recorrido por boca como un vino de buen cuerpo, taninos maduros en perfecto balance con una acidez vibrante, elegante y complejo.