

TOMERO



TOMERO CABERNET FRANC 2022

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

100% Cabernet Franc

· VIÑEDOS ·

Valle de Uco - Mendoza

· TERROIR ·

Suelo de buena porosidad y drenaje en las primeras capas con presencia de grabas en profundidad.

› Riego: Por goteo

› Altura: 1020 msnm.

› Tipo de Manejo: Canopia alta de buena superficie foliar expuesta y con buena ventilación de racimos a través de poda de cargador y pitón.

· CLIMA ·

Las temperaturas varían en todo el ciclo desde los 35 °C los días más cálidos hasta los -5 °C en las mañanas más frías. La zona cuenta con una amplitud térmica óptima para lograr la calidad de uva deseada

· VINIFICACIÓN ·

› Fecha de cosecha: fines de Marzo

› Cosecha manual en cajas de 20 kg.

› Elaboración tradicional, maceración pre fermentativa en frío durante 3 días, trabajo sobre el sombrero realizado a través de remontajes y pisoneos.

› Temperatura de fermentación de 25°C.

Crianza: 20% del vino tuvo crianza en barricas de 225 litros de segundo y tercer uso por 6 meses.

· NOTAS DE CATA ·

› Color: Rojo rubí de media intensidad.

› Aroma: Leves aromas especiados en su primera olfacción que luego se disuelven para dar paso a aromas frescos de frutos rojos y negros y notas mentoladas.

› Boca: De entrada dulce, es un vino vibrante y tenso, muy buen centro de boca. Se perciben nuevamente el especiado, y frutado.

· DATOS TÉCNICOS ·

› Alcohol: 14,8%

› Acidez Total: 5,50g/l

› Azúcar: 2,80 g/l

› pH: 3,72