



MENDEL

Cabernet Franc

FICHA TÉCNICA - 2023

CABERNET FRANC 100 %

Paraje Altamira

VIÑEDOS

- Propiedades: Finca Remota, Paraje Altamira en Valle de Uco
- Terruño: Altitud: 1,100 msnm suelo areno limoso sobre grandes bloques clacáreos.
- Año de plantación: 2012.
- Rendimiento: 6,000 kg/ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: Mediados de Marzo 2023.
- Cosecha Manual en cajas de 18 kg y selección de racimos en viñedos.
- Características climáticas: La helada tardía que se produjo a fines de Octubre y principios de Noviembre tuvo graves consecuencias sobre la producción, siendo la vendimia 2023 la menor en más de 20 años. A pesar de estos fenómenos la nobleza de la viña hizo que pudiésemos elaborar buenos vinos, tanto blancos como rosados y tintos. El verano fue en general muy seco con altas temperaturas en Diciembre y Enero, el período de madurez continuó seco y relativamente cálido, los meses de Febrero y Marzo fueron algo más frescos y las uvas continuaron, en general, con un buen equilibrio de acidez y acumulación de azúcares. Los vinos elaborados en esta vendimia son muy interesantes y de gran intensidad de fruta, pero también frescos, complejos y elegantes. Todas características que aseguran una buena crianza.

ENOLOGÍA

- Selección manual de bayas en mesa de selección.
- Fermentación y maceración en pequeños tanques de 80 Hl con pisoneo manual durante las primeras semanas.
- Maceración total de 25 días.
- Prensado neumático a baja presión.
- Fermentación maloláctica en tanques.
- Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas 1/3 son nuevas, 1/3 de segundo uso y 1/3 de tercer uso.
- Clarificación suave y sin filtración.
- Embotellado en Septiembre 2024.

NOTAS DE CATA

-Color: Rojo rubí intenso.

-Nariz: Fresca, especiada y frutada.

-Boca: Ataque amable y fresco. Presenta notas a frutas rojas tales como frambuesa, cerezas y notas especiadas a pimienta negra y rosada que le confiere frescura. Sus taninos son firmes y maduros con una textura sedosa y de gran elegancia. Su final es largo y persistente.

Temperatura de Servicio: entre 16 °C y 18 °C.

Alcohol: 14.6 %.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2025 y 2045.

Producción limitada a 6,000 botellas.

Roberto de la Horta

