

DON BALTAZAR

CABERNET FRANC

Cepa elegante que produce un vino magnífico de color rojo violáceo de alta intensidad y potente estructura. Aromático por excelencia, combina un conjunto de características en las que se identifican grosellas, guindas, hierbas y pimienta dulce. Como siempre, la cuota de vainilla y caramelo es producto de la guarda de nueve meses en barricas de roble francés. Es centelleante y persistente al paladar con un numen ideal para que discurra entre carnes rojas asadas y pastas con salsas bien corpóreas. Ideal si se bebe entre los 16° y los 18°c, aunque su versatilidad lo hace apto para asociarse a diferentes exigencias.

AÑO 2015

FECHA DE VENDIMIA primera semana de marzo

FORMA DE CONDUCCIÓN espaldero

RIEGO riego por goteo con agua de deshielo de la *Cordillera de los Andes*

FORMA DE COSECHA manual en cajas

MOLIENDA despallado

LEVADURA UTILIZADA F 15

MACERACIÓN maceración pre-fermentativa a baja temperatura. Encubado y maceración tradicional, separación de vino de gota.

CRIANZA crianza 9 meses en barricas de roble francés y americano

CORTE VARIETAL Cabernet Franc 100%

DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	14,2° % vol
<i>Acidez total</i>	6,03 g/l
<i>Azúcar residual</i>	0,52 g/l
<i>Extracto seco</i>	31,45 g
<i>Producción</i>	2 500 cajas de 12 unidades

