

## SELECCIÓN DEL VITICULTOR CABERNET FRANC 2021

Los viñedos fueron plantados en 1994, sobre suelos profundos, superficialmente franco-arcillosos. Están en una etapa madura, donde la planta entrega fruta más equilibrada, vinos muy complejos, concentrados, de taninos elegantes y buena estructura. Este terroir y el Valle de Colchagua son un lugar ideal para el desarrollo de esta variedad.

### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal:** 100% Cabernet Franc

**Denominación de Origen:** Santa Cruz, Valle de Colchagua

**Viñedos:** Laura Hartwig, Cuartel Sauce, plantado en 1994.

**Portainjerto:** Franco

**Cosecha:** A mano, seleccionando racimos en la misma planta. La fruta llega en bins a la bodega y los racimos son depositados en la mesa de selección para una minuciosa revisión antes de llegar a la cuba.

**Fermentación:** Maceración prefermentativa en tanques de acero inoxidable y fermentación alcohólica durante 12 días.

**Guarda en Barrica:** 100% en barrica francesa, 1er, 2do y 3er uso, y luego en huevo de cemento, durante total 18 meses.

**Afinamiento & Estabilización:** Estabilización natural y una suave filtración antes de embotellar.

### ANÁLISIS

<b>Alcohol</b>	: 13,5%
<b>Azúcar Residual</b>	: 3,09 g/l
<b>Acidez Total</b>	: 5,7 g/l (ácido tartárico)
<b>pH</b>	: 3.68
<b>Producción</b>	: 2.512 botellas
<b>Embotellado</b>	: Marzo 2023

### Notas de Cata:

Color rojo rubí, brillante. Aromas de frutos rojos y muchas berries, mezclados con su característico toque especiado fino, paprika, pimienta blanca. Boca succulenta y fluida, con volumen medio y taninos firmes y frescos. Final de boca medio largo. Vino crocante que busca guarda.

**Maridaje:** Lomo vetado, cordero al palo, chuletas de cerdo grilladas, interiores; carnes con salsas de frutas, ratatouille, berenjenas Parmigiana y quesos duros.

**Tº de Servicio:** 16-18° C | 61-64° F

**Capacidad de Guarda:** 10 años.

