

## VINO

**COMPOSICIÓN:**  
100% CABERNET  
FRANC

**COSECHA:**  
2020

## VIÑEDO

**UBICACIÓN:**  
Cachayes-Valle de Uco

**ALTURA:**  
1150 msnm.

**TIPO DE  
CONDUCCIÓN:**  
Espaldero

**RIEGO:**  
Goteo

## COSECHA

**FECHA:**  
Abril

**TIPO DE COSECHA:**  
Manual

## VINIFICACIÓN

**MACERACIÓN:**  
En frío 24 hs a 8°C.

**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:**  
Con levaduras seleccionadas en  
piletas de Concreto y Epoxi.

**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:**  
Se realiza en forma natural,  
sin agregados.

## CRIANZA

12 meses en barricas de roble  
frances de 2do y 3er uso.

# EDELMIRA CABERNET FRANC

## RESERVA



## VISTA

Color rojo rubí con  
tonos violetas oscuros.



## PALADAR

Notas a ciruela roja y  
frutilla. Sus taninos  
son dulces y bien  
presentes.



## AROMA

Frambuesa, pimienta  
rojo, menta y vainilla.



**SERVIR ENTRE**  
16°C y 18°C.



## DATOS ANALÍTICOS

**ALCOHOL:**  
14 %

**AZÚCAR:**  
1,9 g/l

**ACIDEZ TOTAL:**  
5,2 g/l

**PH:**  
3,8

## EMBOTELLADO

**PRODUCCIÓN**  
10.000 botellas

**POTENCIAL DE GUARDA**  
5 años

**VINO SIN FILTRAR**  
Puede presentar sedimentos

*Las imágenes publicadas son solo para  
fines ilustrativos y pueden no ser una  
representación exacta del producto.*

[www.bodegaedelmira.com](http://www.bodegaedelmira.com)

BODEGA



EDELMIRA