

VINO

COMPOSICIÓN:
100% CABERNET
FRANC

COSECHA:
2020

VIÑEDO

UBICACIÓN:
Cachayes-Valle de Uco

ALTURA:
1150 msnm.

**TIPO DE
CONDUCCIÓN:**
Espaldero

RIEGO:
Goteo

COSECHA

FECHA:
Tercer semana de
abril

TIPO DE COSECHA:
Manual

VINIFICACIÓN

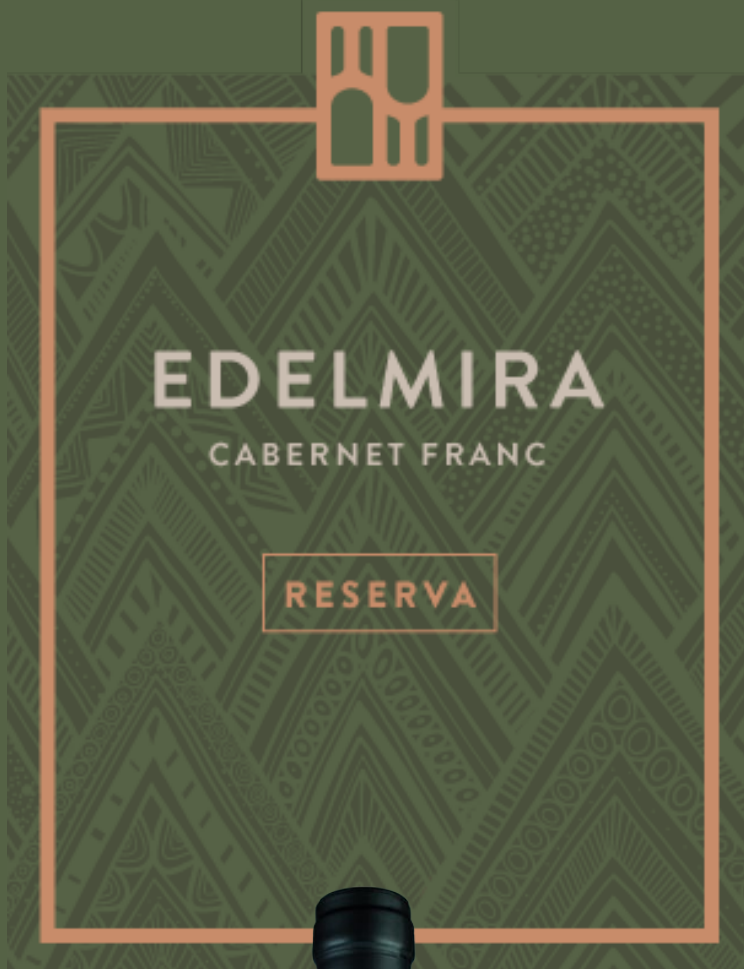
MACERACIÓN:
En frío 24 hs a 8°C.

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.



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

FECHA
Noviembre 2021

PRODUCCIÓN
10.000 botellas

GUARDA
4 años

VINO SIN FILTRAR
Puede presentar sedimentos

BODEGA



EDELMIIRA

www.bodegaedelmira.com.ar