

GRAN EDELMIRA

CABERNET FRANC



VINO

COMPOSICIÓN:
100% CABERNET
FRANC

COSECHA:
2022

VIÑEDO

UBICACIÓN:
Ugarteche y
Valle de uco

ALTURA:
1150 msnm.

**TIPO DE
CONDUCCIÓN:**
Espaldero

RIEGO:
Goteo

VINIFICACIÓN

MACERACIÓN:
Molienda suave, maceración prefermentativa durante 3 días a 8°C, Maceración post fermentativa: por degustación.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:
Fermentación con levaduras seleccionadas. Remontajes cortos y mayor cantidad para homogeneizar y activar la extracción suave. Con 1 solo pico de temperatura logrado mediante dellestage en el momento más activo de fermentación.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:
Fermentación maloláctica espontánea en barrica de roble francés.

COSECHA

FECHA:
Marzo 2022

TIPO DE COSECHA:
Manual en caja de 10 kg.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL:
14,2 %

AZÚCAR:
2 g/l

ACIDEZ TOTAL:
5,10 g/l

PH:
3,75



VISTA

Color rojo con destellos oscuros.



PALADAR

Sabor especiado que contrasta con una fruta roja que recuerda la mora y complementa la acidez y se combina con una estructura tánica y un centro de boca elegante.



AROMA

Especiado que recuerda a aromas balsámicos y pimentón rojo acompañados de notas de pan tostado vienen de su paso por madera.



SERVIR ENTRE

16°C y 18°C.

EMBOTELLADO

POTENCIAL DE GUARDA

10 años

Guarda en barricas de roble francés de nueva y usada durante 1 año.
Estiba en botella durante 1 año antes de salir al mercado.

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

BODEGA



EDELMIRA

www.bodegaedelmira.com