

MALAJUNTA

Cabernet Franc Reserva

100% Cabernet Franc | 2021

Zona de origen: Los Árboles y Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

Viñedo: espaldero alto de 12 años de edad, trabajo con labores culturales manuales.

Suelo: aluviales franco arenoso con una fuerte presencia de piedras redondas y angulares. Las capas entremezcladas de arena suelta la confieren gran drenaje al suelo. A partir de cierta altura al movernos dentro del mismo viñedo se encuentra carbonato de calcio.

Riego: se utiliza sistema de riego por goteo, que, gracias a la permeabilidad del suelo, logramos controlar el vigor de la planta durante el ciclo vegetativo.



Pedro Ximenez
Canari



Malbec



Petit
Verdot



Bonarda
Carbernet Franc



Malbec
RESERVA

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



Vinificación:

Ph **3,64**

Datos analíticos: Acidez total: **6,88** g/l

Ol: **14,2** °GL

Altura: 1.200 msnm

Cosecha: manual principios de Abril, (depende de cada año).

Maceración: pre fermentativa, en frío, durante 5 días aproximadamente a 10 °C en tanques de acero inoxidable.

Fermentación: con levaduras indígenas hasta 4º de alcohol, luego es inoculado con LSA hasta la finalización de la fermentación. A temperaturas entre 27 y 29 °C, con remontajes diarios y FML en barricas de roble francés.

Crianza: 70% del vino 12 meses en barricas de roble francés de 3er uso.

Potencial de guarda: 5 años en condiciones ideales.

Vinificación: levaduras seleccionadas, nutrición controlada, remontajes diarios para extracción de compuestos de la piel, temperaturas de fermentación controladas entre 22 y 26 °C

Notas de Cata:

Color: se destaca un color rojo rubí, atractivo e imponente con destellos púrpura.

Nariz: notas de grosellas, frutas negras confitadas, hierbas mentoladas, tomillo y jarilla, pimienta asado y pimentón dulce. Luego de decantar se perciben aromas a tabaco, humo y pimienta.

Boca: entrada amable gracias a sus taninos redondos, bien maduros y firmes. Acidez media con retrogusto medio a largo.

📷 donozoberlanga

✉ info@bodegadonozoberlanga.com

📞 Oficina Comercial
Commercial Branch (+54 9 261) 15 5270 834

📍 Dr. Moreno 2865 | M5502ALB
Ciudad de Mendoza | Mendoza | Argentina

