

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

GUARDA
4 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

BODEGA



EDELMIRA