



CASA DE
HERRERO
CABERNET FRANC

CABERNET FRANC

2022

Blend

100% Cabernet franc

Región

Vistaflores, Valle de Uco - 1054 m de altitud.
Suelo limoso arcilloso calcáreo. Conducción en VSP. Cultivo tradicional.

Edad del Viñedo

Viñas de 11 años en promedio.

Densidad

5500 plantas por hectárea.

Cosecha manual en la segunda mitad de marzo. Uso del 10% de racimos enteros. Fermentación a temperatura media, en pequeños tanques de acero inoxidable y hormigón, con un tiempo total de maceración de 20 días. El 50% se llevó a barricas de roble francés y el resto se almacenó en pequeños tanques de acero inoxidable. Envejecimiento en barricas de roble francés de 225-300-500L de primer a tercer uso, durante 9-12 meses.

NOTAS DE CATA

Cuerpo medio, color rojo rubí, con lágrimas que dejan color en la copa. En nariz, especiado, con notas de pimienta fresca y frutas negras.

En boca, taninos firmes y sedosos, acidez media que acompaña un final persistente. Ideal para acompañar carnes rojas y verduras a la parrilla.

Alcohol

13,40%.

