



**CUCHILLO DE PALO**  
CABERNET FRANC

## CABERNET FRANC

2022

### *Blend*

96% Cabernet Franc, 4% Malbec

### *Región*

Vistaflores, Valle de Uco - a 1054 metros de altitud.  
Suelo limoso arcilloso calcáreo. Sistema de soporte vertical (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 de un 10-20% de racimos enteros. Se realiza una maceración en frío entre 5 y 8 grados durante tres días. Elaborado mediante una maceración a bajas temperaturas. Fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable y hormigón. Envejecimiento en barricas de roble francés de 225-300-500L de segundo a cuarto uso, durante 12-14 meses.

### **NOTAS DE CATA**

Cuerpo medio-alto y color rojo intenso con reflejos violetas. En nariz se perciben notas de pimiento rojo asado, frutas tanto rojas como negras, hierbas y complejidad. En boca nos sorprende con sus taninos aterciopelados y su cuerpo envolvente, acidez media y final persistente.

### *Alcohol*

13,40%.

