SOLOCONTIGO WINES

NEELANDS

ROWS SELECTION

CABERNET FRANC 2021



Desde el momento de la poda proyectamos estas vides para poder obtener un vino con volumen y estructura tales que expresen la identidad del terroir y la adaptación de la variedad a éste. Un vino que nos muestre claramente el excelente potencial y características únicas que ha desarrollado esta variedad a lo largo del tiempo en este lugar. Tan solo 18 hileras seleccionadas especialmente con el fin de lograr, luego de un cuidadoso proceso de elaboración, un gran Cabernet Franc de Los Chacayes.



ALTITUD DEL VIÑEDO: 1.200 m.s.n.m.

COMPOSICIÓN: 85% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

SUELOS: Rocosos, con presencia de arcilla y limo

COSECHA: Manual en cajas de 16 kg.

RENDIMIENTO: 6.500 kg/ha.

VINIFICACIÓN: Fermentado en barricas de roble francés de varios usos durante 25 días. Utilización del 10% de racimo entero.

Hundimiento manual de sombrero homogeinizando de 4 a 6 veces diarias la masa con el mosto en fermentación. Maceración Post

fermentativa de 7 días .

CRIANZA: En barrica de roble francés durante 24 meses, luego se

fracciona desde barricas sin filtrado previo.

ALCOHOL: 13,50% v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 gr/lt.

NOTAS DE CATA: A la vista se presenta rojo intenso. Su nariz presenta aromas a hierbas y especias frescas acompañadas de frutos rojos ácidos y aromas típicos de su crianza como la vainilla y la moca. En boca es dominado por una refrescante acidez y largo paso que lo hacen un vino vivaz que invita a tomar tras cada sorbo?.

