



RECOMPENSA

LA VIDA ESTÁ LLENA DE CAMINOS POR TRANSITAR.
SOLO EL QUE LOS RECORRA HASTA EL FINAL
OBTENDRÁ SU RECOMPENSA.



PRODUCTO	CABERNET FRANC RESERVA
VARIEDAD	100% CABERNET FRANC
ORIGEN	MENDOZA, ARGENTINA
OASIS VITIVINICOLA	VALLE DE UCO
UBICACIÓN DEL VINEDO	LOS ÁRBOLES, TUNUYÁN
ANTIGÜEDAD DEL VINEDO	20 AÑOS

TERRUÑO

Altitud: 1.250 m.s.n.m.

Suelo: Heterogéneo, de origen aluvional, pobre, calcáreo, con abundante presencia de canto rodado. Marcada pendiente Oeste/Este.

Clima: Marcada amplitud térmica, muy buena insolación y las más bajas temperaturas medias del Valle de Uco.

Sistema de conducción: Espaldero Alto.

Riego: Por goteo con agua mineral de pozo, extraída a más de 150 mts de profundidad.

Densidad por hectárea: 5500 Plantas.

Rendimiento: 10.000 Kg/Ha.

COSECHA 2019

Fue un año excepcional, una temporada típica Mendocina, fresca y seca. La maduración fue larga y se dio en forma lenta, obteniendo buenos niveles de concentración y frescura.

La cosecha se realizó manualmente en cajas de 20 kg. que fueron transportadas directamente a la cinta de selección de la Bodega para su elaboración.

VINIFICACIÓN

- Fermentación en tanques de acero inoxidable durante 7 días a temperatura controlada utilizando levaduras seleccionadas.
- Maceración post fermentativa durante 10 a 15 días.
- Fermentación Maloláctica 100%.
- Crianza de 12 meses en bodega de roble Francés (75%) y roble Americano (25%).
- Guarda en botella de 12 meses hasta la liberación para el consumo.

DATOS LABORATORIO

Alcohol: 14

Ph: 3,65

Acidez total: 5,20 gr/l

Azúcar residual: 2,10 gr/l

NOTAS DE CATA

- Color rojo intenso, brillante y traslúcido.
- Delicado aroma a frutos rojos con sutiles notas especiadas.
- Perfecta tipicidad varietal, con estructura equilibrada y largo final.

WWW.RECOMPENSAVINOS.COM

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