



# ALTA VISTA®

## ALTA VISTA PREMIUM ESTATE CABERNET FRANC 2014

FRUTO DE NUESTROS TERROIRS DE ALTURA

Provenientes de viñedos propios ubicados a más de 1000 mts de altura.

De producción propia, vinificación y crianza en nuestra bodega.



**Composición:** 100% Cabernet Franc

**Viñedos:**

Origen: Valle de Uco

Sistema de Conducción: Espaldero

5.000 plantas de densidad por hectárea.  
Rendimiento por hectárea 9.000 kg/ha.  
(1 planta por botella)

Sistema de poda: Cordón Pitoneado

Poda corta (4 a 6 yemas por brote)

Objetivo del Riego: Limitar el tamaño de la uva.

Vendimia: Primera quincena de abril

**Vinificación:**

El 100% de la uva es cuidadosamente colocada sobre la doble mesa para selección de racimos y granos. Luego son depositadas por gravedad en

piletas cúbicas de cemento epoxicado de 110hl y 280hl.

La vinificación inicia con una maceración Pre-Fermentativa en frío a 10° C. Es larga para extraer precursores aromáticos y materia colorante.

Se realizan intensivos remontajes por períodos cortos para extraer el máximo de taninos suaves.

Hay Fermentación maloláctica.

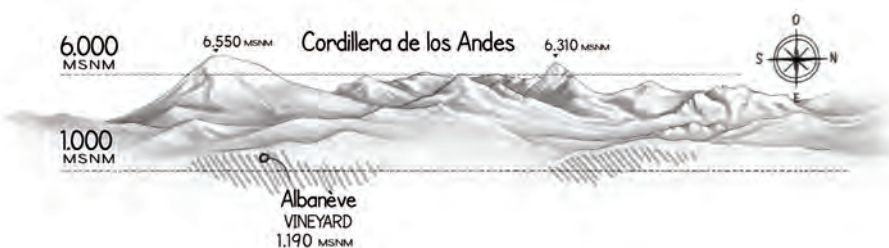
Y por ultimo una maceración post fermentaria larga de 15 días para conseguir volumen, estabilizar el vino y favorecer la asociación antocianas-taninos.

**Crianza:** El 50% de su volumen en roble francés por 12 meses.

**Origen de la madera:** 100% Francés

**Tipo de madera:** Tostado liviano para estructurar el vino.

**Crianza en botella:** cuatro meses para lograr un vino armonioso.



**Características:**

Premium Estate Cabernet Franc es un vino de buena intensidad aromática, con presencia de notas herbáceas, frutas rojas y pimientas. Tiene una sólida estructura en boca, y taninos firmes que le otorgan una larga persistencia.

**Información técnica 2014:**

Alcohol: 14.5%  
Azucar: 2.00g/l  
PH: 3.60  
Ac.Total: 6.80 g/l

**Temperatura de degustación:**

Decantar antes de servir a una temperatura entre 15 y 16° C

**Tiempo de guarda:**

El tiempo de guarda potencial para este vino es de 7 años.