



VINO 40/40 CABERNET FRANC



Vinificación

Fermentación en tanques de acero inoxidable. Maceración de 21 días con 15% de uva entera. Fermentación con levaduras indígenas. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

Añejamiento

12 meses en barricas de roble francés.

Viñedos

Ubicación	Ugarteche, Lujan de Cuyo. Finca «la Sofia» en el km 40 de la ruta 40.
Año de plantación	2013
Altura	890 metros sobre el nivel del mar.
Variedad	Cabernet Franc
Suelos	Canto rodado y arcilla en superficie y piedras en profundidad.

Información técnica

Producción	1500 botellas
Rindes	7000 kg por hectárea
Alcohol	13.5%