



VINO 40/40 CABERNET FRANC



Vinification

Fermentation en cuve inox avec 15% de grappes entières. Macération de 21 jours. Fermentation avec levures indigènes. Fermentation malo-lactique en barriques de chêne français.

Élevage

Élevage en barrique de chêne français pendant 12 mois.

Vignes

Emplacement Ugarteche, Lujan de Cuyo. Domaine « la Sofia » au km 40 de la route 40.

Année de plantation 2013

Altitude 890 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Cépage Cabernet Franc

Sols Graviers et argile en surface et pierres en profondeur.

Information technique

Production 1500 bouteilles

Rendement 7000 kg par hectare

Alcool 13.5%