

DESQUICIADO

TUPUNGATO · MENDOZA

DESQUICIADO CABERNET FRANC 2016

Las uvas que usamos para hacer este vino provienen de Gualtallary – Tupungato, en el corazón del Valle de Uco, cosechadas de viñedos jóvenes plantados hace 5 años y de producción media entre 50 a 60 quintales por hectárea. Suelos de perfil aluvional calcáreo poco profundos, con marcada presencia de limo.

Este Desquiciado está compuesto en un 90% de Cabernet Franc, 5% de Petit Verdot y 5% de Merlot.

La elaboración la hacemos en distintos bins con métodos diferentes. Muchas microvinificaciones trabajadas a mano desde que ingresan a la bodega hasta que terminan de fermentar. Después el vino es enviado a un tanque donde se realiza el corte de los distintos bins. Posteriormente se envía a barricas de 3er y 4to uso, donde reposará durante 9 meses. El 100% del Cabernet Franc pasa por madera.

