

# La Cayetana

## Integræ Naturæ

### CABERNET FRANC

MENDOZA - ARGENTINA

#### 2018



**Varietal:** 100% Cabernet Franc

**Viñedos:** Ubicado en la IG Los Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco a 1.100 msnm. Alta densidad, 10.000 plantas per hectárea. Espaldero bajo. Suelo aluvial rocoso, ex lecho del Arroyo Grande.

Orientación de las hileras: Norte a Sur.

**Cosecha:** Manual, en 2 pases del 20 al 26 de marzo de 2018 @25 brix.

**Maceración:** en frío con 10% de racimo entero

**Fermentación:** Levadura nativa, por 28 días, en recipiente de concreto de 5.000L.

**Crianza:** 100% en barrica de roble francés de 225 L, por 12 meses, 8 meses de crianza en botella. FML espontánea.

**Alcohol:** 14%

**pH:** 3,8

**Acidity:** 6,52 g/l.

**Az R:** 3 g/l.

**A. Vol:** 0,78

800 botellas.

**Temperatura de Servicio:** Airear a 14°C - Servir a 18°C

*Vinos de la Tierra de la Cruz de Piedra*