

MUNDO
REVÉS



CABERNET FRANC

Los vinos de Mundo Revés fueron los primeros vinos que Quentin y Thibault elaboraron. La primera cosecha fue un Malbec 2009, del cual todavía quedan muy pocas botellas. En aquella época se compraban uvas de viñedos de La Consulta, pero paso a paso, comenzamos a adquirir uvas de viñedos a mayor altura. Actualmente, las uvas provienen de una finca en Altamira, ubicada a 1100 metros de altura.

Desde el 2017 se elabora un Cabernet Franc Mundo Revés, también de Paraje Altamira. Estos vinos son los vinos con los que este proyecto, viaje e historia comenzaron, diez años atrás. La crianza se lleva a cabo en roble francés, al menos parcialmente, para obtener elegancia y complejidad.

Variedad: 100 % Cabernet Franc

Apelación de origen: Paraje Altamira 100%. Viñedo de alta densidad (7.000 plantas/ha) y bajo rendimientos en un suelo con un nivel alto de calcareo ubicado a 1.100 msnm.

Cosecha y vinificación: El Cabernet Franc se cosecha durante la última semana de marzo, o primera semana de abril, con una acidez natural alta. Fermentan en piletas de concreto, con levaduras indígenas y con pocas extracciones. El vino luego pasa 12 meses en barricas de roble francés (Boutes), de las cuales el 30 % son nuevas.

Edad de las vides: 20 años

Rendimiento: 6 toneladas por hectárea

Primera cosecha: 2017