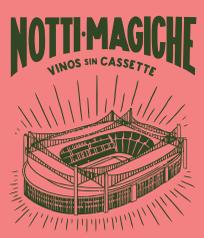




# FIGURA *De la* CANCHA



## CABERNET FRANC

ANTES DE SER UN NEGOCIO, EL FÚTBOL FUE UNA PASIÓN.

LOS JUGADORES NO MEDIAN SUS ACCIONES, NI ADENTRO, NI AFUERA DE LA CANCHA. SE JUGABA, SE VIVIA Y SE DECLARABA SIN CASSETTE.

ALGO SIMILAR PASÓ CON EL VINO. QUE EL PASO POR BARRICA. QUE LA COPA CORRECTA. QUE EL TIPO DE SUELO. QUE EL TIPO DE RIEGO.

COMO NOS GUSTA EL FÚTBOL SIN CASSETTE, NOS GUSTAN LOS VINOS SIN CASSETTE. SIMPLES. RICOS. PARA BEBER CON AMIGOS. PORQUE DE ESO SE TRATA EL VINO.

Y EL FÚTBOL.  
Y LA VIDA.  
SALU.



Composición Varietal 100 % Cab. Franc	Información del Viñedo	Vinificación
<p>750 ml ★</p> <p>Alc 14.00% v/v. ★</p> <p>Nivel 3,7 PH ★</p> <p>Acidez 5,8 (g/l) ★</p> <p>Azucar 2,8 (g/l) ★</p>	<p>Región: <b>Tupungato, Valle de Uco</b></p> <p>Tamaño del viñedo: <b>60 Hectáreas</b></p> <p>Sistema de conducción del viñedo: <b>Espaldero</b></p> <p>Edad del viñedo: <b>25 a 45 años</b></p> <p>Altura del viñedo: <b>1150 msnm</b></p> <p>Densidad de plantación: <b>5500 plantas / hectárea</b></p> <p>Rendimiento: <b>8000-10000 Kg/Ha</b></p> <p>Metodo de Riego: <b>Riego por goteo</b></p> <p>Composición del suelo: <b>Suelo franco arenoso con presencia abundante de cantos rodados en superficie del suelo</b></p>	<p>Selección manual de racimos.</p> <p>Una vez entrada la uva a la bodega, se macera pre-fermentativamente, a temperaturas inferiores a 10 °c durante 3 a 4 días. La finalidad de este proceso es la extracción de aromas y color.</p> <p>Fermentación con levaduras indígenas a temperaturas relativamente bajas, 20 - 23 °c. la idea primaria de este vino, es obtener muy buena intensidad y tipicidad aromática.</p> <p>Posterior a la fermentación el vino es madurado en barricas usadas de roble francés durante 6 meses, donde realiza la fermentación Malo-Láctica.</p>
Cosecha Manual, en cajas de 12 kg, durante las primeras horas de la mañana.		