

Ciruelo

Cabernet Franc 2015



Bodega: Finca Las Glicinas



Añada: 2015



Fecha de embotellado: Octubre 2016



Composición varietal: 100% Cabernet Franc



Denominación de origen: Paraje Altamira



Características del viñedo:

Altitud 1050 msnm.

Suelo franco arenoso con cantos rodados aluvionales que se encuentran a 60-70 cm de profundidad, con depósito de calcéreo.

Edad del viñedo: 3 años injertado sobre pie de Syrah.

Riego proveniente de agua de deshielo, sistema de riego por goteo.



Momento de cosecha: Segunda semana de Abril.

Se priorizó madurez de taninos.



Vinificación: micro-fermentaciones de 12 a 14 días de duración, a temperaturas controladas de 26°C a 28°C, trabajos de extracción suaves, evitando sobre-extracción, fermentación maloláctica en barriles. Conservación en barricas de segundo y tercer uso durante 18 meses.



Clarificación y filtración: Clarificación natural, filtración suave previo al embotellado.



Alcohol: 13,6 v/v



pH: 3,75



Acidez: 5,1



Azúcar residual: 2,1

