

YUNKA CABERNET FRANC 2022



**Un varietal majestuoso y sorprendente ,
no podía dejar de estar acompañado de
tan maravilloso animal.**

<u>Variedad:</u>	CABERNET FRANC 100%		
<u>Origen:</u>	Tupungato-Mendoza		
<u>Cosecha</u>			
	Modo:	MANUAL EN CAJAS	
	Fecha:	30 de Marzo	
<u>Elaboración:</u>			
	MOLIENDA Y DESPALILLADO , MACERACIÓN FRÍA POR 24 HORAS , LUEGO FERMENTACIÓN POR 10 DÍAS A 25-28°C. FML NATURAL. MACERACIÓN TOTAL: 20 DIAS. DESCUBE A BARRICAS DEL 50% .		
<u>Guarda:</u>	50% EN BARRICAS DE ROBLE FRANCES DE SEGUNDO Y TERCER USO POR 6 MESES. 100% DE GUARDA EN BOTELLA POR 1 AÑO.		
<u>Envasado:</u>	FILTRACIÓN SUAVE Y ENVASADO. POR SER UN VINO DE BAJA INTERVENCIÓN PUEDE ARROJAR UN PRECIPITADO QUE NO AFECTA SU CALIDAD EN ABSOLUTO.		
<u>Datos Analíticos:</u>			
	Alcohol:	14,50%	
	AZUCAR;	1,8 g/L	
	ACIDEZ TOTAL:	5,25 G/L	
<u>Degustación:</u>			
	Vista:	ROJO VIOLACEO INTENSO	MATICES BORDO
	Aromas:	FRUTAS NEGRAS , MORAS Y GUINDAS. LEVE TOSTADO Y CAFÉ.	
	Gusto:	AMABLE EN BOCA , CON TANINOS PRESENTES . BUENA ESTRUCTURA Y FINAL LARGO.	
<u>Maridajes:</u>	ES TAN FRANCO COMO LOS QUE LO HACEMOS....DEJESE LLEVAR.		