

SOLSTICIO

GEOCENTRICO RESERVA 2023 CABERNET FRANC

DATOS TÉCNICOS

Uva: 100% Cabernet franc

Viñedo: Finca Camino de Anchoris, Paraje de Anchoris,
Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Altura: 1.010 msnm

Suelo: De origen aluvional, con formaciones calcáreas a una
profundidad de 0,70 / 1,00 mts., muy permeable, con pendiente de
Oeste a Este en el cono aluvional de Anchoris, Tupungato

Clima: Inviernos fríos, primaveras templadas, veranos
cálidos y secos; con una amplitud térmica muy diferenciada
entre el día y la noche, generando un microclima ideal para
cultivar vinos tintos estructurados, largos y persistentes.

Viticultura Sustentable:

Cosecha: 22 de marzo de 2023

Maceración en frío: 4 días a 11°C

Fermentación: 12 días a temperatura entre 26°C y 28°C

Maceración pos fermentativa: durante 4 días

Fermentación maloláctica: 100% natural

DATOS TÉCNICOS

Alcohol % vol. A 20°C: 14,5

Azúcares reductores g/l: 2,20

Acidez total en tartárico g/l: 5,30

Acidez volátil en acético g/l: 0,67

Anh. Sulfuroso total mg/l: 95

NOTAS DE CATA

Este Cabernet Franc presenta un estilo robusto y complejo,
donde se destacan en nariz notas de casis, guindas y
chocolate que se integran armoniosamente a los definidos
aromas minerales del terroir de Anchoris

En boca es un vino potente, de gran cuerpo, con un final
largo y armonioso.



ESTABLECIMIENTO
CAMINO DE ANCHORIS

Establecimiento
Ruta 40 Km 3.247,5 - Anchoris
Tupungato - Mendoza - Argentina

Comercial - Alejandro Batistini
Tel: 54 11 3332 1563
Mail: alejandrobattistini@gmail.com