



# BONOMO MONTIEL

## CABERNET FRANC

### Ubicación del viñedo

ALTAMIRA, VALLE DE UCO

### Varietales

100% CABERNET FRANC

### Crianza

12 A 14 MESES 20% BARRICAS NUEVAS

### Guarda

TIENE UN POTENCIAL DE GUARDA DE 6 - 7 AÑOS

...

### NOTAS DE CATA

#### VISTA

*Profundo color rojo con tonos negros.*

#### NARIZ

*Posee una alta intensidad aromática, donde se expresa todo su potencial varietal. Se perciben aromas de pimienta, pimienta, frambuesa y tabaco.*

#### BOCA

*Sedoso, elegante, se repiten en la boca los descriptores que se encuentran en la nariz. Es un vino persistente y equilibrado, que invita a tomar siempre una copa más.*



### NOTA DE AUTOR - ELABORACIÓN

*Para nuestro Cabernet Franc elegimos un viñedo que se encuentra en Altamira en el departamento de San Carlos a 1200 msnm. Hicimos una selección de hileras las cuales se trabajan de forma diferencial al resto para obtener lo mejor de este varietal que tanto nos gusta. Buscamos un equilibrio entre la canopia (parte foliar/hojas) y la carga de uva que se obtiene para asegurar las características que nos gustan resaltar de este varietal. El entorno en el cual se encuentra también forma parte de este vino ya que está en un suelo aluvional con buena pendiente, mucha presencia piedras calcáreas-arena y algo de limo.*

*La cosecha se hace de forma manual y con tijeras para evitar romper la uva. En bodega se hace el descobajado y se encuba. Las primeras 48 horas se hace una maceración en frío para lograr una mayor extracción de los antocianos (responsables del color) y de los compuestos aromáticos mediante remontajes suaves.*

*Luego en fermentación se hacen entre dos a tres remontajes diarios dependiendo que resulte de la degustación. Esta fermentación dura aproximadamente unos 10 días y luego hacemos una maceración post-fermentativa hasta su prensado que se define por degustación.*

*La primer parte que se obtiene del vino prensa se corta con el vino gota. Luego de un tiempo se baja el vino a barricas nuevas y viejas. Mayormente barricas viejas de segundo y tercer uso.*

*Es importante trabajar con las borras finas en los primeros meses de conservación en el Cabernet Franc para lograr una mayor complejidad en boca.*

**Sergio Montiel**  
Co-Fundador & Enólogo

