



100%
Cab. Franc

CABERNET FRANC

Viñedo

Finca Bautem
Maipú | Barrancas
750m sobre el nivel del mar.

Producción

20.000 botellas / año.

Conservación

8 meses de barrica de roble francés de 2do uso.

Notas de cata

Es un vino que se caracteriza por una delicada vista con tintes rojizos intensos. En nariz se perciben las notas pirazínicas características de este varietal que recuerdan al pimiento rojo y amarillo con notas a frutos negros. En boca presenta una entrada intensa con taninos redondos y dulces donde se perciben las notas pirazínicas. Es un vino con presencia.

Elaboración

Es una de las variedades que más nos gusta elaborar y de la cual hemos aprendido mucho sobre ella y cada año nos enseña más. Este vino se obtiene del cuarto número 3B de nuestra finca. Es un cuartel que tiene la característica de tener una superficie foliar que no es gruesa y permite que la luz pase lo necesario hacia la uva sin hacer ningún deshoje para conservar la fruta típica que nos da este vino. Se cosecha normalmente entre la segunda y tercera semana de Marzo de forma manual y en bodega se procede solamente al descobajado para luego encubarse en tanques de acero inox para iniciar su proceso de fermentación. En dicha fermentación se trabaja con remontajes suaves y a lo largo de este proceso lo sometemos a dos delestajes. Uno al inicio, cuando tenemos una fermentación franca y el segundo a los 3 °Be aproximadamente. Hacemos una maceración post-fermentativa por unos 7 a 10 días y luego descubamos y prensamos suavemente. El vino obtenido se conserva en barricas de segundo y tercer uso durante 8 a 10 meses. Luego se fracciona y se deja en botellas por unos 6 meses antes de salir al mercado.