

# CABERNET FRANC

4° ELEMENTO

COSECHA 2022  
VALLE DEL MAIPO  
100% Cabernet Franc

SANTA EMA

ALCOHOL  
13,5°

PH  
3.4

ACIDEZ TOTAL  
3.6 g/L

AZÚCAR RESIDUAL  
<2.7 g/L



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cerro Blanco, El Principal, Pirque, Valle del Maipo.

## COSECHA

La temporada 2022 fue precedida por un invierno más bien seco, continuando con una primavera fría y un verano templado que terminó caluroso, lo cual permitió madurar las uvas que venían algo retrasadas en su proceso de maduración incluso adelantando la cosecha de las uvas blancas. El otoño continuó seco y cálido lo que terminó de uniformar la madurez en las cepas tintas terminando con una cosecha en fechas habituales. Los rendimientos fueron un poco menos de lo esperado, y el resultado fue de vinos de buena calidad, aromáticos, balanceados y con buena acidez.

## VINIFICACIÓN

Uvas Cabernet Franc, cosechadas en marzo, de cuarteles seleccionados, fermentado en estanque de acero inoxidable a una temperatura de 26°C con remontajes diarios, más una maceración pos fermentativa de 7 días aproximadamente, luego del prensado, el vino realiza fermentación maloláctica y luego es envejecido en fudres de 5.000 Litros.

## GUARDA

Envejecido en fudres de 5.000 litros durante 12 meses y luego pasa por un periodo en botella, antes de salir al mercado.

## NOTAS DE CATA

**Color:** Rojo ciruela brillante.

**Aroma:** Notas de frutos rojos dulces como arándanos y guindas, que se entremezclan con aromas a hojas secas.

**Paladar:** Suave textura y cremosa, acidez media, tanino suaves y redondos, con un final a fruta roja jugosa.

**Gastronomía:** Platos de condimentación media, quesos semiduros, carnes blancas y rojas, pastas con salsa roja, pastel de choclo.

