

ABSURDO CABERNET FRANC



ORIGEN	AGRELO (LUJÁN DE CUYO) Y CORDÓN DEL PLATA (VALLE DE UCO), MENDOZA
COMPOSICIÓN	CABERNET FRANC 100%
ALTITUD	AGRELO: 930 MSNM - CORDÓN DEL PLATA: 1300 MSNM
ORIENTACIÓN	NORTE-SUR
DENSIDAD DE PLANTACIÓN	4000 PLANTAS POR HECTÁREA
PRODUCCIÓN	8000 KG/HA
COSECHA	MANUAL, EN CAJAS DE 17KG, ENTRE MARZO Y ABRIL
FERMENTACIÓN	EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, NATURAL CON LEVADURAS INDÍGENAS
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	21 - 25 °C
DURACIÓN DE LA FERMENTACIÓN	14 DÍAS
MACERACIÓN POST FERMENTATIVA	NO
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	ESPONTÁNEA
CRIANZA	6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, AL MENOS 6 MESES EN BOTELLA
ALCOHOL	14.0%
ACIDEZ TOTAL	5,20 G/L