

# contador de estrellas

## CABERNET FRANC

ORIGEN	Cordón del Plata.
COMPOSICIÓN	100% Cabernet Franc.
CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO	Suelos arenosos en los primeros 50cm, luego rocosos.
ALTITUD	1200 msnm.
PLANTACIÓN	Espaldero alto con 5000 plantas /hectárea.
PRODUCCIÓN	50 qq/hectárea
COSECHA	Manual, en cajas de 17 kg, entre Marzo y Abril.
FERMENTACIÓN	Natural, con levaduras indígenas, en tanques de acero inoxidable.
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN	21-25 °C.
DURACIÓN DE LA FERMENTACIÓN	14 días.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	Espontánea en barril de 225 y 500 litros.
CRIANZA	12-14 meses en barriles de Roble Francés de 225 y 500 litros.
ALCOHOL	14,10%.
ACIDEZ TOTAL	6,6 g/L

