

# FINCAS NOTABLES

VIÑEDOS DE ALTURA - CABERNET FRANC

*Fincas Notables es una línea de Single Vineyards que representa la más delicada selección de uvas de cuarteles especiales. Sus exclusivos vinos transmiten la perfecta fusión entre el cuidado de los viñedos, la sabiduría de la naturaleza y la sapiencia del trabajo.*



## ELABORACIÓN

Fincas Notables La Colección N°5 Cabernet Franc, está orientado a tener una personalidad de alta fineza y gran complejidad cuidada desde los viñedos buscando uvas de gran concentración, granos pequeños, plantas equilibradas. La elección del día de cosecha es analizada cuidadosamente. Una vez logrado su punto óptimo de madurez, se recolectan los frutos manualmente a primera hora de la mañana, en cajas de 18 kg cada una y luego de pasar por cinta de selección de racimos, comienzan los procesos de elaboración.

- Utilización de frío desde la llegada de la uva a la Bodega.
- Maceraciones pre-fermentativas a 8°C en cubas de roble francés
- Trabajos suaves durante la fermentación alcohólica - *pigages* suaves.
- Utilización de levaduras indígenas
- Temperaturas de fermentación entre 26°C y 29°C
- Maceraciones post fermentativas, dando un total de 23 días de maceración.

Un porcentaje del vino es descubado a barricas de roble Francés, donde realiza la fermentación maloláctica natural. Otro porcentaje se conserva en cubas de roble francés utilizadas durante la fermentación. Finalizada la fermentación maloláctica, se realiza un trasiego y retorna a las mismas barricas y cubas donde reposará durante 15 meses.

El vino es embotellado utilizando una muy leve filtración y puesto en estiba durante 6 meses.

## ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

**COLOR:** Rojo de buena intensidad con reflejos rubies, fondo oscuro con notas negras. Limpio y brillante. Lágrimas coloreadas.

**AROMA:** Concentrado. Especiado. Se destacan el pimiento verde combinado con notas de mentol. Roble integrado de mediana intensidad. Intenso y muy fresco. Limpio, largo y persistente.

**SABOR:** Taninos de buena gordura, maduros y sensaciones amables. Rico. Armónico con percepción de frutas negras y pimientos morrones,

conjugados con notas frescas en boca, como menta. Roble delicado acompañando al vino. Persistencia larga y elegante.

## PROCEDENCIA DE LAS UVAS - VIÑEDOS

- **ORIGEN:** Finca La Colección, Cuartel N° 5 – Bodega El Esteco, Valle del Cafayate, Salta.
- **EDAD DEL VIÑEDO:** 11 años.
- **AÑO DE PLANTACIÓN:** 2007.
- **SISTEMA DE CONDUCCIÓN:** Espaldero – pie Americano.
- **ORIENTACIÓN DE HILERAS:** 45° Noroeste – Sudeste.
- **RENDIMIENTO APROXIMADO:** 5.300 kg / ha con una densidad de plantación de 4.200 plantas/ha.
- **RIEGO:** por goteo. Agua de montaña.
- **SUELO:** Franco-arenoso – profundo.
- **FECHA DE COSECHA:** 19 de Febrero del 2015.
- **PRODUCCIÓN:** 5.392 botellas

## POTENCIAL DE GUARDA

10 años desde la fecha de cosecha, siempre que se conserve en una cava adecuada, oscura, fresca.

## ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 14,5 %
- Azúcares reductores: 3,3 grs. / lt.
- Acidez Total: 5,4 grs. /lt.
- pH: 3,65

## OBSERVACIONES

Se recomienda beberlo a 17 a 18° C. Destapar 15 minutos previos a servirlo.

VALLE DEL CAFAYATE  
EL ESTECO