

CHENTO

SINGLE VINEYARD

CABERNET FRANC 2022

Single Vineyard

Nuestro vino Chento Single Vineyard proviene de una cuidadosa selección de las parcelas mas altas y pedregosas del viñedo en Alto Agrelo. Este vino ha sido nombrado en honor al Guardian de nuestros viñedos, "Chento", trabajador fiel e incansable por más de 45 años.

Elaboración

Se cosecho a mediados de Marzo, de forma manual las uvas son depositadas cuidadosamente en tachos de 20 kilos y trasladadas a la bodega donde se lleva a cabo una selección de racimos y posteriormente una selección de granos sobre una mesa vibradora.

Con el objetivo de preservar la frescura y los aromas primarios se lleva a cabo una maceración pre fermentativa en frio y luego una serie de delestages y remontajes durante la fermentación para asegurar una extracción balanceada. Durante todo el proceso los vinos se prueban cada día, para asegurar el balance perfecto.

El mosto es fermentado durante 12 dias aproximadamente a bajas temperaturas seguido de una maceración post fermentativa y en ciertas ocasiones malolactica se lleva a cabo. Finalmente el vino tiene una crianza con Roble Francés parcialmente en barricas y duelas durante 12 meses aproximadamente previamente a ser embotellados.

Notas de Cata

Sobresale por su elegancia y complejidad. Con notas a grosellas violetas, ciruelas, frutos rojos y aromas tostados que recuerdan la mocha, el café y/o la vainilla. En la boca sus taninos suaves, maduros y excelente concentración. La frescura aportada por el Cabernet Franc distingue al vino con una complejidad única e inusual con aromas especiados y elegantes.

Datos Técnicos

Varietal: 15% Malbec / 85% Cabernet Franc Alcohol: 14.2%
Acidez Total: 5.8 / PH: 3.64

