



ROBERTO
BONFANTI
Bodega Boutique Familiar

FAMILIA BONFANTI

Cabernet Franc Reserva

2015 SINGLE VINEYARD



METODO DE ELABORACIÓN

Selección de racimos a mano, despalillado sin rodillos de apriete, seleccionando los granos, fermentación con levaduras seleccionadas durante 10 días. Maceración y fermentación maloláctica durante 30 días. Crianza en barricas de roble Francés durante 12 meses. Partida Limitada que solo se elabora en años especiales. Vendimia 2015 poses 2.266 botellas.

ENÓLOGO

Sebastián Bonfanti.

TIPO DE SUELO

Franco arenoso, canto rodados.

VARIETAL

100% Cabernet Franc.

RENDIMIENTO

50 qq/ha

COSECHA

2015

FORMA DE COSECHA

Manual en cajas de 20 kg.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Chacayes, San Carlos, Mendoza.

MES DE COSECHA

Abril.

EDAD DEL VIÑEDO

12 años.

FECHA FRACCIONAMIENTO

10 Octubre del 2016.

ALTITUD

1150 msm.

ALCOHOL: 14,8 v/v

AZÚCAR: 2,50 g/l

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero.

ACIDEZ TOTAL: 6,50 g/l

CANTIDAD DE HAS

0,5 has.

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,50 g/l

NOTA DE CATA

SINGLE VINEYARD, viñedo único ubicado en el distrito de CHACAYES, departamento de Tunuyan, Valle de Uco. Nuestra Bodega seleccionó la parcela numero 42, posee un suelo franco arenoso con cantos rodados en superficie. Este Cabernet Franc logró un aroma distintivo del varietal y boca de taninos persistentes y amables. Partida Limitada de 2.266 botellas. Criado 12 meses en barricas de roble francés.