

PURAMUN

RESERVA

CABERNET FRANC



Varietal:
100 % Cabernet Franc

Viñedos:
Paraje Altamira (San Carlos)

Enólogo:
José "Pepe" Galante

Productor:
Puramun

Producción: 18.000 botellas

Edad promedio de los viñedos: 7 años
Altura promedio de los viñedos: 1.200 mts
Densidad: 5000 plantas por hectárea
Producción: 1,2 kg por planta.
Método de cosecha: Manual
Fermentación: Levadura Seleccionada

Temperatura: 28 - 30 C
28 - 30 días de fermentación
Fermentación maloláctica: 100%
Régimen de barricas: 12 meses en barricas de roble francés. 15% nuevas

Alcohol: 14,9%
Residual Sugar: 2,5 g/l
Acidity: pH of 3.58 / TA de 5,5 g/l



Las uvas que seleccionamos para la elaboración de este Cabernet Franc son del Paraje Altamira en el departamento de San Carlos en el Valle de Uco. Los viñedos se encuentran ubicados a una altura de 1200 msnm. Los suelos son de origen aluvional del Río Tunuyán.

En esta región, se logra una muy buena expresión y tipicidad varietal del Cabernet Franc. Aromáticamente son muy expresivos, con delicadas notas herbáceas, aromas a frutas rojas y negras, tales como el casis y la grosella. En boca, son muy elegantes, con una textura tánica sedosa y envolvente.

La cosecha 2019 fue una cosecha muy buena. Tuvimos un invierno frío, una primavera húmeda y fresca y un verano seco con temperaturas moderadas. La maduración de las uvas fue lenta, la cosecha se hizo esperar, pero el nivel de concentración, expresión y tipicidad varietal fue perfecto y así lo expresan los vinos de esta cosecha.

José Galante
Winemaker



TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO