



VICENTIN
· FAMILY WINES ·



THE TROUBLE MAKERS EL GUAPO

VARIEDAD

100% Cabernet Franc.

COSECHA Y REGIÓN

Vista Flores - Los Chacayes - Valle de Uco (1120 metros sobre el nivel del mar).

Hileras norte-sur, VSP sistema de cordón sin filo bilateral, con riego por goteo, 5.000 plantas por hectárea. Suelo franco limoso, presencia de caliche y piedras a 15 cm y a 40 cm de profundidad.

PRODUCCIÓN

Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperaturas entre 8 y 10° C de maceración en frío prefermentativa.

Total maceración 16-18 días.

Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula.

Fermentación maloláctica en barricas.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí brillante, con buena intensidad y limpidez, ofrece aromas de marcada tipicidad varietal y expresión, que recuerdan a frutas rojas, como cassis y grosellas, entrelazados con pimienta negra, clavo de olor y descriptores mentolados.

De muy buena estructura y persistencia, amable en boca con presencia de taninos equilibrados y armónicos. Notas a arándanos y frambuesa con toques mentolados y aterciopelados.

NOTES

.....
.....
.....
.....

