



VICENTIN
· FAMILY WINES ·



EL TRAMPOSO

VARIEDAD

100% Cabernet Franc

COSECHA Y REGION

Vista Flores- Los Chacayes-Tunuyán- 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. Maceración total de 22 días.

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de tostado medio

PRENSADO: muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula.

GUARDA: 12 meses de paso por barricas de roble francés de tostado medio

NOTAS DE CATA

Rojo intenso con tintes violetas.

Aromas de eucalipto fresco, pimienta blanca y menta silvestres que posteriormente darán paso a frutos rojos, cerezas, frambuesas y fresas envueltas en finas hojas ahumadas. En boca es picante, fresco, mentolado seguido de finas frutas rojas dulces y pimientos, deliciosa combinación de fresas de menta y pimienta; taninos redondos elegantes e intensos, excelente concentración, persistente y elegante.

NOTES

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

