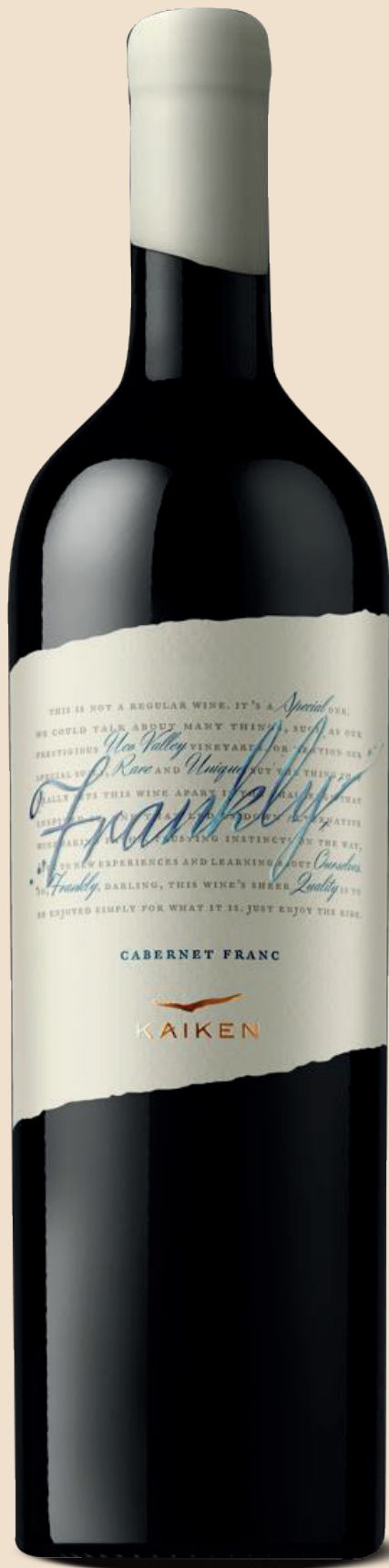


# Frankly

CABERNET FRANC

2021



## VIÑEDOS

LOS CHACAYES, VALLE DE UCO.

- **Ubicación y altitud:** 100 km al sur de la ciudad de Mendoza, a 1.250 metros (4,101 pies) sobre el nivel del mar.
- **Clima:** 250/350 mm de precipitaciones anuales. Clima templado, los inviernos son severos y los veranos, cálidos con noches frescas. La amplitud térmica ronda los 15-20°C (59-68°F) durante el período de maduración.
- **Suelo:** franco-arenosos con conglomerados de piedras con arena y depósitos de carbonato de calcio. Por lo tanto, son suelos muy calcáreos
- **Estilo de vinos:** Color intenso. Notas especiadas y minerales profundas. Taninos pronunciados.

## VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan manualmente en cajas de 18 a 20 kilogramos. Luego, se lleva a cabo una selección de racimos, despallado y posteriormente una selección de granos. El mosto se macera en frío durante tres a cinco días a una temperatura de 8°C a 10°C. Luego se fermenta en pequeñas piletas de concreto con constantes trabajos de extracción, como pisoneos y delestages muy suaves. Finalizada la maceración, el vino pasa a barricas de roble francés de tercer y cuarto uso donde se lleva a cabo la fermentación maloláctica y se madura durante 12 meses. Terminada la crianza, se filtra y se embotella. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega durante al menos doce meses.

## VENDIMIA 2021

La añada 2021 en Mendoza se destacó por un clima más fresco y húmedo, lo que ha resultado en tintos de gran calidad. En particular, el Cabernet Franc se benefició significativamente de estas condiciones, entregando vinos con frescas notas frutales, acidez óptima y niveles de alcohol moderados que facilitan maceraciones más largas. Estos factores contribuyeron a desarrollar vinos elegantes, de textura sobresaliente y un equilibrio perfecto asegurando longevidad y una experiencia enológica de alta gama. Los vinos de esta añada presentan una acidez bien balanceada y un perfil alcohólico entre 13,5° y 14,5°, lo cual subraya la frescura y la frutalidad característica de la región. Estas características los convierten en vinos atractivos tanto para el consumidor diario como para el coleccionista. La cosecha 2021 ofrece oportunidades inigualables para disfrutar de vinos que resaltan las particularidades excepcionales de Los Chacayes en un año marcado por condiciones climáticas únicas.

## NOTAS DE CATA

**Vista:** el vino presenta un color rojo rubí profundo con suaves tonalidades violáceas. Su aspecto es brillante y cristalino, denotando juventud y una cuidada vinificación.

**Nariz:** ofrece un aroma intenso y concentrado en el que se desenvuelven elegantes notas de cassis y grosellas maduras. En el retrogusto se perciben toques de vainilla que se entrelazan con especias dulces como pimienta negra y clavo de olor, junto con sutiles matices herbáceos característicos del Cabernet Franc, como hojas de tomate y un ligero toque de pimienta verde.

**Boca:** este vino impacta con una entrada suave y dulce que denota una excelente estructura. En el paladar, se manifiestan sabores de frutos rojos maduros con marcados dejos a especias y hierbas de la montaña. Su textura es sedosa, exhibe un notable equilibrio y elegancia y culmina en un final bien estructurado y persistente que deja una impresión duradera y de mineralidad en la boca.

## EQUIPO

Equipo enológico: Juan Pablo Solis, Nicole Monteleone y Gustavo Hörmann.

Enólogo consultor: Aurelio Montes Sr.

## INFORMACIÓN ANALÍTICA

Alcohol: 14,5%v/v  
 Acidez Total (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>): 3,68 g/l  
 Azúcar Residual: 2,93 g/l  
 pH: 3,66  
 SO<sub>2</sub> Libre: 28 ppm

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición Varietal: 100% Cabernet Franc  
 Selección de clones: Clon 327  
 Rendimientos: 6 ton/ha

