



LA JUNTA

D.O. CURICÓ • CHILE

**CABERNET
FRANC**
GRAN RESERVA
2018

D.O Valle de Curicó
PH: 3.65
Acidez: 5,43 gr/lit
Alcohol: 14,0°
Azúcar residual: 3,66 gr/lit
Rendimiento por ha: 10 tons



Nuestro Cabernet Franc es de un intenso color rojo-cereza de gran vivacidad. En nariz despliega gran intensidad aromática asociada a berries hierba fresca y menta sobre un fondo frutal los que son acompañados con tonos de tabaco y ahumado propios de su paso por barricas. En boca es suave y elegante, de agradable complejidad y cuerpo medio a alto y buena persistencia final.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano durante el mes de abril y trasladadas a la bodega en gamelas de 15 kg, donde fueron cuidadosamente molidas y llevadas a estanques de acero inoxidable. El 100% de la fruta se sometió a una maceración en frío a 10° Celsius, por cinco días para obtener mayor color y una mejor extracción de sabores frutales. La fermentación alcohólica se realizó a temperaturas de entre 28° y 30° celsius con dos remontajes diarios y dos pisonajes.

La duración de la maceración posfermentativa dependió del desarrollo individual de cada lote, siendo entre quince a veinte días. Luego de esta maceración el 80% del vino fue envejecido en barricas de roble francés de primer y segundo uso para ayudar a redondear el vino y contribuir con la redondez de los taninos. Una vez que la mezcla final fue elaborada, el vino fue decantado en forma natural y levemente filtrado antes de ser embotellado.

PREMIOS



MARIDAJE



Filete



Ciervo



Empanadas
de pino

TEMPRATURA SUGERIDA

Servir de 16° a 18° C.

POTENCIAL DE GUARDA



Bottles of La Junta use 40% of recycled glass and recycled cardboard boxes for packaging

LAJUNTAWINES.COM