

La Cayetana

Integræ Naturæ

CABERNET FRANC

MENDOZA - ARGENTINA

2020



Varietal: 100% Cabernet Franc

Viñedo: Ubicado en la IG Los Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco a 1.100 msnm. Alta densidad, 10.000 plantas per hectárea. Gobellet. Suelo aluvial rocoso, ex lecho del Arroyo Grande.

Vineyard: Located in IG Los Chacayes, Vista Flores, Uco Valley, at 1.100 a.s.l. High density, 10.000 vines per hectare. Gobellet, Aluvial rocky soil, former Grande Creek bed.

Cosecha: Manual, primera semana de Marzo 2020 @ 26 brix.

Harvest: Manual, first week of March 2020 @ 26 brix.

Fermentación: Levadura nativa, en barrica de roble francés de 600 L, por 26 días, 50% racimo entero. FML espontanea.

Fermentation: Airborne yeast, in 600L French oak barrels for 26 days, 50% whole bunch. Spontaneous MLF.

Crianza: 100% en barrica de roble francés de 225 L, por 12 meses.

Ageing: 100% in 225 L french oak, for 12 months.

Alcohol: 14% - **pH:** 3,60 - **Acidity:** 5,9 g/l. - **Az R:** 1,8 g/l. - **A. Vol:** 0,45

Producción: 5500 botellas / *Production: 5500 bottles*

Temperatura de Servicio: Airear a 10°C - Servir a 14°C

Service Temperature: Aerate at 10°C - Serve at 14°C.

Vinos de la tierra de la Cruz de Piedra