

DON NICANOR



BARREL SELECT CABERNET FRANC 2023

VARIEDAD
100% Cabernet Franc

VENDIMIA
Cosecha manual, 28 de marzo de 2023.

APELACIÓN
Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO
Viñedo de Los Chacayes, Valle de Uco, a una altitud de 1.400 m.s.n.m. Clima semidesértico con mucha presencia de garves y calcareo. En este viñedo la lluvia duplica el promedio anual de mendoza.

CICLO VEGETATIVO
La temporada 2022-2023 estuvo marcada por eventos climáticos que provocaron una de las cosechas más bajas del país en años. Heladas generalizadas en octubre y noviembre dañaron brotes y racimos, afectando el rendimiento por corrimiento durante el cuaje. Luego, tormentas de granizo en diciembre, enero y febrero redujeron aún más la producción. Olas de calor extremas y menor cantidad de lluvias aceleraron la maduración, adelantando la cosecha entre dos y tres semanas.

CRIANZA
Crianza en barricas de roble francés de diferentes usos y tamaños durante 12 meses para un 50% del vino en esta cosecha no usamos roble nuevo sino usado y el resto lo conservamos en ánforas de barro.

NOTAS DE CATA
Vino de color rojo con tintes bordó. En nariz, se percibe la tipicidad del Cabernet Franc, con notas especiadas como pimentón y pimienta blanca, además de algunas hierbas frescas como menta y tomillo. También se encuentran frutas negras como cassis y grosellas. Su paso por barricas le aporta principalmente redondez en boca, suavizando la herbalidad y aspereza de esta uva en ese suelo. Además, la combinación con cemento y ánforas lo hace un vino muy sutil y elegante. En boca tiene una entrada firme y con textura. Luego aparece una acidez balanceada y refrescante, con buen volumen y taninos jugosos de largo final y gran elegancia. Es un vino de cuerpo medio que honra esta variedad.

