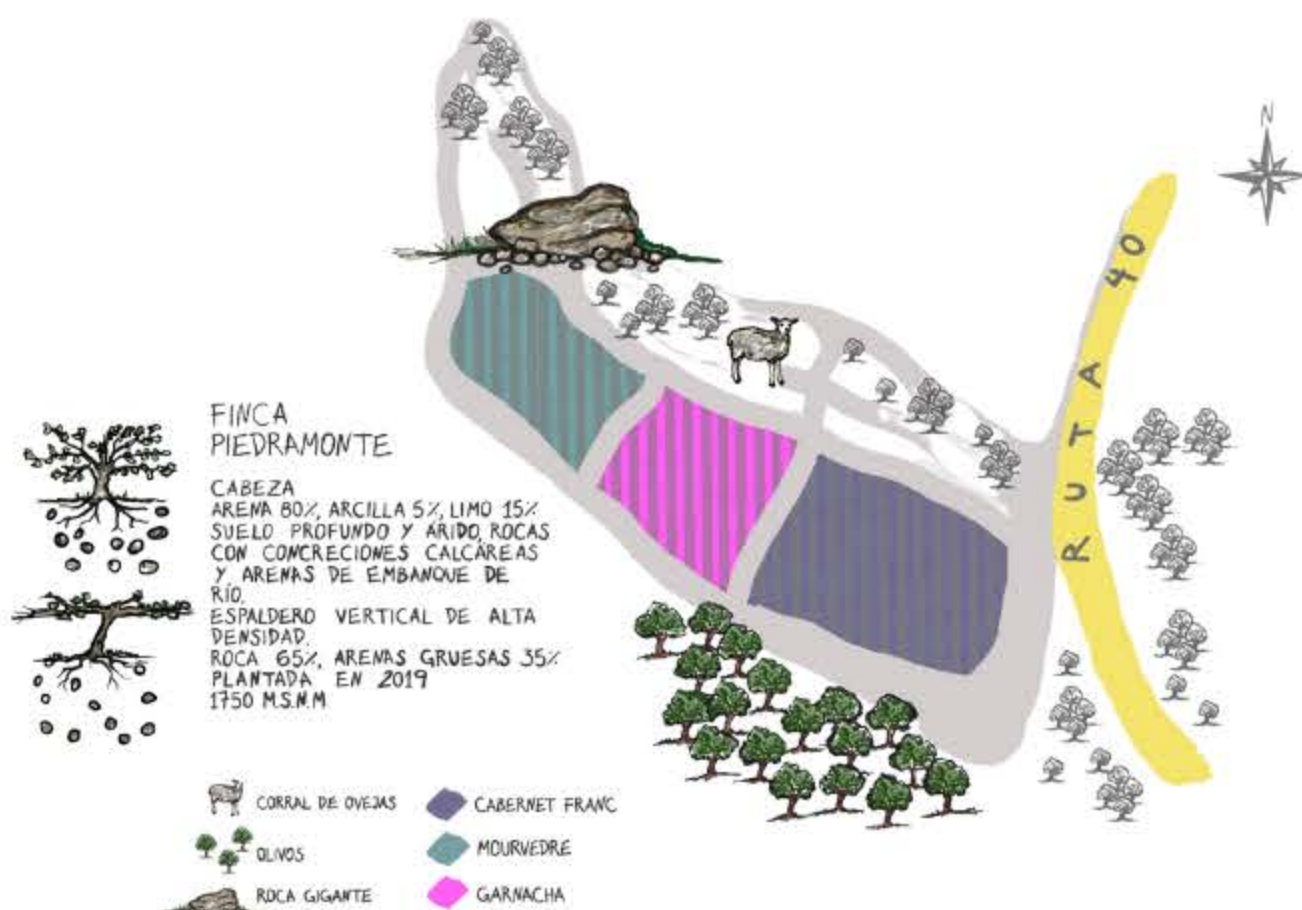


LABORUM DE PARCELA

FINCA PIEDRAMONTE

BLOCK 6 | CABERNET FRANC | 2022



COLOR Púrpura con reflejos violáceos. **AROMAS** Se destacan las frutas negras maduras, como mora y grosella. Aparece un perfil especiado tanto dulce como seco, la pimienta blanca, típica de esta variedad, añade complejidad al vino. **PALADAR** Entrada dulce. Taninos finos y cuerpo medio. El paso por roble está perfectamente integrado, añadiendo una dimensión extra a su carácter elegante y lineal. Su persistencia en boca es media.

UBICACIÓN: Cafayate, Salta, Argentina, 1750 metros sobre el nivel del mar.

VIÑEDOS: La composición del suelo en Finca Piedramonte se caracteriza principalmente por la presencia de rocas angulosas en una matriz de arenas, con un alto contenido de carbonatos de calcio. El Block 6 de Finca Piedramonte destaca por sus plantaciones de Cabernet Franc dispuestas en espaldera de alta densidad.

VARIEDAD: Cabernet Franc 100%.

ELABORACIÓN: Cosecha manual, selección de racimos y posterior selección de bayas. Fermentación con levaduras nativas durante 7 a 10 días en tanques de acero inoxidable. Luego se trasiega a la barrica de roble francés de 500 litros donde realiza su fermentación maloláctica y posteriormente continuar su crianza durante 14 meses.

POTENCIAL DE GUARDA: 12 años.

ENÓLOGO: Francisco Puga.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE Y SERVICIO:

Los platos a base de tomate ofrecen una acidez vibrante que complementa a la perfección las preparaciones con pesto genovés, gracias a sus matices herbales; Carnes como el pollo y el cordero, junto con la pizza de morrones, encuentran un buen equilibrio. Quesos de vaca de cuerpo medio, como el Gruyere y el Emmental. Asimismo, Fontina, con su textura más amable, proporciona un contraste suave pero delicioso.

Servir a una temperatura entre 16°C y 18°C.

ALCOHOL: 14,50° PH: 3,52 ACIDEZ: 5,88gr/l AZÚCAR: 3,36 g/l



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE