



**BODEGA  
DAL BORGO**

## ALMANDINO RESERVA CABERNET FRANC TANNAT 2018

**Varietal: 70% Cabernet Franc 30% Tannat**  
**Región: Valles Calchaquíes, Salta**  
**País: Argentina**  
**2.000 botellas**

### NOTAS DE CATA

De color rubí intenso y aromas pronunciados a frambuesas, cereza negra madura y mermelada de ciruelas, con elegantes notas ahumadas y especiadas entre las que se destacan la pimienta negra, la vainilla, el tabaco y el regaliz acompañadas por la sutileza del pimiento verde asado. Muy expresivo en boca y con una excelente evolución. El paso del tiempo en barrica y la estiba en botella le han proporcionado volumen, estructura y complejidad.

### VIÑEDO

Viñedo ubicado a 1.700 metros de altura, en la localidad salteña de Animaná, en el piedemonte de las Sierras de Quilmes. El clima es desértico con gran amplitud térmica, escasas precipitaciones y suelo franco arenoso con abundante roca. El sistema de conducción utilizado es espaldero y el sistema de riego es por goteo.

### VENDIMIA

La cosecha fue manual y se realizó en cajas de 20 kg, durante la primera semana de marzo, en las primeras horas de la mañana, para ingresar la uva fresca a la bodega.

### VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable, a temperatura controlada entre los 26° y 28°C, con levaduras seleccionadas. Se realizó una maceración pre-fermentativa durante 7 días y una post fermentativa durante 15 días. La fermentación maloláctica fue espontánea. Por último, este vino tuvo una crianza en barricas de roble francés de segundo uso durante 12 meses.

### ANÁLISIS

Alcohol: 14,8 % v/v.  
Azúcar residual: 5,9 g/l.  
Acidez total: 6.7 g/l.  
PH: 3,7

