



**BODEGA
DAL BORG**

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

