

Don Nicanor

BARREL SELECT CABERNET FRANC 2021



VARIEDAD
100% Cabernet Franc

VENDIMIA
Cosecha manual, 2 de abril de 2021

APELACIÓN
Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza

VIÑEDO
Viñedos de Los Chacayes, Valle de Uco, a una altitud de 1.200 m.s.n.m.
Clima semidesértico con mucho canto rodado.

CICLO VEGETATIVO
La temporada inició con fuertes nevadas al principio del mes de junio, que no se sostuvieron durante el resto del invierno. Durante los meses de noviembre y diciembre, las temperaturas estuvieron apenas por encima de la media y el clima se caracterizó por ser seco y cálido. A fines de diciembre y durante la primera quincena de enero, se registraron importantes lluvias y varios días nublados que hicieron descender las temperaturas. Febrero continuó esta tendencia y se caracterizó por ser muy frío y húmedo, con lluvias frecuentes durante las primeras semanas y temperaturas por debajo de la media histórica. Finalmente, en marzo el tiempo se estabilizó. Esto permitió alcanzar la madurez en las variedades tintas y comenzar su cosecha a mediados del mes. Algunas lluvias aisladas y cierto descenso de temperatura hicieron que la madurez se ralentice durante algunos días, retomando su fuerza con la llegada de abril y logrando taninos redondos y dulces.

CRIANZA
Crianza en barricas de roble francés de diferentes usos y tamaños durante 12 meses para un 50% del vino.

NOTAS DE CATA
Vino de color rojo con tintes bordó. En la nariz se encuentra la tipicidad del Cabernet Franc con notas a especias como pimentón, pimienta blanca, además de algunas hierbas frescas. Su paso por barricas le aporta principalmente una redondez en boca que aplaca la herbalidad y aspereza de esta uva en ese suelo. En boca tiene una entrada firme con textura, luego aparece una acidez balanceada y refrescante, con buen volumen y taninos firmes pero de largo final y elegancia.

