

ALGODON

FINE WINES

2013 CABERNET FRANC

VARIETY: 100% CABERNET FRANC



BIOGRAPHY

A welcome new member to the Algodon family! It is said that Mendoza is the new Loire Valley for Cabernet Franc, and this will show you why. We've carefully selected the best grapes of the harvest for a microvinification process that consists of whole grapes macerated in new French oak barrels for 60 days at a controlled temperature. This is followed by 18 months aging in oak. This is outstanding nectar with great potential for aging.

BIOGRAFÍA

Un nuevo miembro en la familia Algodon! Se dice que Mendoza es el nuevo Valle de Loire para Cabernet Franc y este vino les mostrara porque. Hemos seleccionado cuidadosamente las mejores uvas de la cosecha para elaborarlo bajo la técnica de microvinificación, consistente en macerar los granos enteros en barricas nuevas de roble francés a temperatura controlada durante 60 días. Continuando 18 meses su crianza en roble. Este es un vino de excelentes cualidades y gran potencial de guarda.

TASTING NOTES

Complex and elegant, this blend is dressed of a deep red ruby colour with crimson glints. The aromatic range intense and fruity reveals notes of ripe fruits (cherries, strawberries and plum) allied to soft subtle notes of vanilla and tobacco. The flavours displayed in mouth are complex and incredibly soft and balanced. Its singular structure promises the bottles a lengthy aging potential.

PAIRING:

This Cabernet Franc's structure and aromatic delicacy goes well Chivito of Malague cooked on a spit over embers, accompanied by vegetables. It also blends well with juicy lamb loin served with wild mushrooms. You will find it to be an ideal finish for plates with matured cow cheeses such as Camembert and Morbier.

NOTAS DE CATA

Elegante y complejo de color rubi profundo con reflejos púrpura, de caracter aromático intenso y frutado y mineral como el grafito. Revela notas de frutos maduros (cerezas, frutillas y ciruela) combinado con notas especiadas con suaves acentos de vainilla y tabaco. Los sabores que despliega en boca son complejos suaves y equilibrados. Su singular estructura promete un prolongado potencial de crianza en botella.

MARIDAJE:

Este Cabernet Franc gracias a su estructura y delicadeza aromática acompaña muy bien al Chivito de Malargüe cocinado al asador acompañado por verduras al rescoldo. Al mismo tiempo combina muy bien con un lomo de cordero jugoso servido con hongos silvestres. También es un vino ideal para terminar una comida con quesos maduros de vaca tipo Camembert y Morbier.

TECHNICAL DETAILS

Type of Cork: Natural cork – Size = 19.29 x 0.94 in

Aging: 18 months in French Oak

Vineyards: Planted in 2011

Mean annual precipitation: 7.9 in

Coordinates: 35° latitude South

Training System: High trained vines

Pruning: Bilateral cordon

Irrigation: Flow irrigation from mountain snow thaw

Harvest time: Second week of April

Yield per hectare: 11,000 lbs

Altitude: 800 m above sea level

Serving Temperature: 16 - 18 °C / 60.8 to 66.2 °F

DATOS TÉCNICOS

Tipo de corcho: Corcho natural – Tamaño = 49 x 24 mm

Crianza: 18 meses en roble francés

Viñedos: Plantado en 2011

Precipitación media anual: 200 mm

Coordenadas: 35° latitud Sur

Sistema de Conducción: Espaldero alto

Poda: Cordón bilateral

Riego: Por surco con agua de deshielo de la montaña

Tiempo de cosecha: Segunda semana de Abril

Rendimiento por hectárea: 5.000 kg

Altitud: 800 m sobre el nivel del mar

Temperatura de servicio: 16 - 18 °C

HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST / CÓMO PRESENTAR EL VINO EN LA CARTA DE VINOS

ALGODON WINE ESTATES - CABERNET FRANC 2013

SAN RAFAEL, MENDOZA - ARGENTINA