

Riglos Gran Cabernet Franc 2010

Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza




RIGLOS

Nacido en el viñedo Las Divas ubicado a una altura de 1200 a 1300 metros sobre el nivel del mar, en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

Riglos toma el nombre de la ciudad donde se establecieron las familias de sus fundadores en la Argentina. La finca fue fundada en 2002 por Darío Werthein y por Fabián Suffern, con la colaboración de Paul Hobbs.

Viñedo

Los suelos de Las Divas son de textura dual, franco-arenosos, sobre una profunda capa de grava. El sitio goza de un acuífero a aproximadamente 200 metros de profundidad que es alimentado con agua de deshielo de Los Andes y suministra el agua necesaria para irrigar los viñedos.

El Cabernet franc ocupa una superficie de 2 hectáreas en el sector más alto de Finca Las Divas. Los suelos son muy pedregosos.

Rendimiento: 0,97 botellas por planta.

Elaboración del vino

Composición: 100% Cabernet franc.

Las uvas fueron cosechadas a mano durante la segunda quincena de abril, llevadas a la bodega, e inmediatamente enfriadas para fijar los compuestos aromáticos y los compuestos responsables del color.

Los racimos pasan por un doble proceso de selección cualitativa (racimos y bayas) y luego pasan al tanque de acero inoxidable para una maceración previa en frío.

La fermentación alcohólica es realizada por levaduras indígenas para resaltar la identidad del viñedo y, una vez que finaliza este proceso, el vino se macera con sus orujos unos 10 a 13 días más.

El vino tuvo una crianza de 21 meses en barricas de roble francés y se embotelló en febrero de 2012, sin ser clarificado ni filtrado.

Notas de cata

Color rojo franco, negros profundos con notas rojas. Aromas balsámicos de leche de coco, frambuesa, frutilla, tabaco y canela.

En boca es mineral, aromas de bayas rojas y especias. Acidez muy fina y taninos sabrosos pero no dominantes. Final mineral.