



# BARBERIS

BODEGA & VIÑEDOS  
DE FAMILIA

FINCA  
**LA DANIELA**  
*Reserva*

VINOS SOFISTICADOS, CRIADOS DURANTE 12 MESES  
EN BARRICAS DE ROBLE FRANCES, CUYA ESTRUCTURA Y AROMAS  
SON FIELES EXPONENTES DEL TERROIR DE MENDOZA

	CABERNET FRANC
Varietal	100% Cabernet Franc
Ubicacion del viñedo	Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
Cosecha	Principios de abril
Vinificacion	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cosecha manual en bins de 400 kg</li><li>• Selección manual de racimos</li><li>• Maceración pre-fermentativa durante 4 días a 10°C</li><li>• Fermentación alcohólica durante 12 días con temperaturas controladas entre 27-30°C</li><li>• Maceración post-fermentativa durante 20 días aproximadamente.</li><li>• Fermentación Maloláctica espontánea.</li></ul>
Crianza	12 meses en barrica de roble francés
Alcohol	13,9%
Acidez total	5,9 g/l
Azucar	<2 g/l
pH	3,8
Nota de cata	A la vista es de color rojo rubí. A la nariz presenta aromas a hierbas verdes, pimiento rojo y frutos del bosque maduros acompañados de la presencia de cuero y chocolate, aromas reminiscentes de su crianza en roble. En boca es un vino intenso, de entrada dulce, balanceado con notas de grafito y final largo.

