



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
Vinificación	<ul style="list-style-type: none">• Cosecha manual en bins de 400 kg• Selección manual de racimos• Maceración pre-fermentativa durante 4 días a 10°C• Fermentación alcohólica durante 12 días con temperaturas controladas entre 27-30°C• Maceración post-fermentativa durante 20 días aproximadamente.• Fermentación Maloláctica espontánea.
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.

