



# GRAN RESERVE

## CABERNET FRANC

### 2013

#### Origen:

Denominación de Origen:	Valle del Maule
Viñedo :	El Cóndor
Cuartel / Block :	1.1
Distancia al Pacífico :	80 kilómetros y a 24 de la cordillera de Los Andes; 160 m.s.n.m.
Tipo Suelo:	Suelo sedimentario de lomajes de origen volcánico antiguo. Son de profundidad media, de textura franco arcillosa tanto en superficie como en profundidad y de bajo contenido de materia orgánica.
Clima:	Mediterráneo con influencia del viento frío nocturno proveniente de la Cordillera de los Andes que amplía la oscilación térmica diaria pero acorta el tiempo de máximas temperaturas.
Exposición :	Sur
Antigüedad Parras:	16 años

#### Composición:

Variedades : Cabernet Franc 97%; Carmenère 3%.

#### Análisis:

Alcohol :	14°
Azúcar Residual :	2,8 g/l
Acidez Total :	5,8 g/l (tartárico)
pH :	3,6

#### Crianza y Guarda:

Crianza en Barrica:	18-20 meses en barricas de roble francés 25% de barricas nuevas.
Potencial de Guarda:	8 – 10 años

#### Comentarios del Enólogo

La uva fue cosechada a mano en cajas de 12-14 kilos el 16 de Abril, los racimos fueron seleccionados y luego despalillados; con un leve rompimiento, las bayas fueron depositadas en estanque de 13 toneladas. Se maceró en frío durante 7 días con el objetivo de obtener intensidad de aromas propios de la variedad y que reflejen las características del lugar. La fermentación alcohólica duró 16 días y se realizó con extracción media a baja, manteniendo la elegancia y evitando extraer en exceso, sabores herbáceos característicos de esta variedad. En total el vino se mantuvo con sus orujos por 33 días. Posteriormente fue trasegado a barricas donde se realizó la fermentación maloláctica en forma espontánea y el vino se crió por 18 - 20 meses. Se embotello luego de una filtración gruesa.

#### Notas de Cata

La uva para este Cabernet Franc crece en una ladera de exposición sur a la vista del volcán Descabezado, y el vino que se obtiene presenta un color rojo rubí intenso, que refleja la fría vendimia 2013; presenta aromas a frutas rojas frescas como cerezas y frutillas, con notas a especias como pimienta blanca y roja además de notas herbales, propias de la variedad, como hoja de laurel y eneldo. En boca, este vino se muestra elegante y con un frescor que ayuda a que el vino tenga longevidad. Este Cabernet franc con mucha personalidad, elegante y fresco, muestra todo el potencial de esta variedad.

#### Reportes de Vendimia

La temporada 2012-2013 partió con normalidad, con temperaturas apenas mayores a lo que un año normal se refiere, lo que se tradujo en una buena floración y cuaja. Posteriormente en los meses de verano se tuvieron temperaturas más bajas que lo normal (especialmente en el mes de Enero), lo que permitió, con un retraso en la fecha de cosecha de 7 días respecto a lo normal, tener una buena madurez, frescor natural y buena concentración de sabores y aromas en este viñedo de Cabernet Franc.



# BAJO SIETE