

# MONTGRAS

HANDCRAFTED

## Rare CABERNET FRANC 2020

*“El Franc es como una canción que se convirtió en clásico y como tal existen muchas formas de interpretarla, digamos que esta es la versión tipo Joe Cocker en Woodstock.”*

*Cristián Correa*

### **Características de los viñedos**

De viñedos plantados en el 2005 a pie franco en Linderos, sobre suelos aluviales que contienen piedras a los primeros 50 cm. Con una buena profundidad y drenaje de agua de riego muy rica en carbonatos de calcio. La gran amplitud térmica de la zona nos permite obtener una gran calidad muy reconocida de los Cabernet chilenos.

### **Elaboración**

Encubado con racimos completos en cubas pequeñas de cemento.

Maceración carbónica en ausencia de oxígeno para fermentar naturalmente.

Maceraciones de 15 días con remontajes suaves diarios.

Crianza de 11 meses en dos barricas francesas de 225 y un fudre de 2.000 litros.

Número de botellas producidas 3.200 botellas.

### **Añada marcada extrema sequía y madurez anticipada:**

Si bien es cierto que en Chile traemos un déficit acumulado de precipitaciones desde hace ya varios años, este año hizo crisis alcanzando cerca de 60 mm de agua caída en toda la temporada, lo que es aproximadamente un 85% menos que en un año normal (a estas alturas ya no sabemos que es un año normal).

Como la madre natura aprieta, pero no ahorca, este déficit de precipitaciones afecto principalmente en los rendimientos por hectárea, lo que nos regaló uvas pequeñas y concentradas, expresándose en vinos estructurados y de gran volumen en boca.

La mayor acumulación de días grados anticipó la brotación y maduración de las uvas, lo cual nos permitió cosechar con una rica acidez natural, entregando vinos con perfiles mas a la fruta roja y de gran tensión en boca, con perfiles aromáticos limpios y enfocados; una de las mejores añadas que tengamos recuerdo.

### **INFORMACIÓN TÉCNICA**

D.O.	: Buin, Valle del Maipo	Alcohol	: 13.0%
Cepas:	: 100% Cabernet Franc	Azúcar Residual	: 1.99 g/l
Vendimia	: 23 marzo 2020	Acidez / pH	: 4.41 g/l / 3.41

*Viña MontGras is committed to sustainability and the environment:*

