



FLOR SILVESTRE

BALESTRA ZINGARETTI HNOS.

FICHA TÉCNICA CABERNET FRANC

LÍNEA: TIEMPO INFINITO

BOTELLAS NUMERADAS

METODO DE COSECHA: Manual.

VIÑEDO: Nace en un viñedo ubicado en el Alto La Arboleda; en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

CARACTERISTICAS DEL SUELO: Nace en un viñedo en espaldero, de 1,2 ha llamado "Finca La Casual" ubicado en el Alto La Arboleda; en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, al limite con Villa Bastias a 1150 msnm, al este del Rio Anchayuyo.

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Durante el encubado en el huevo de concreto, los racimos se colocaron cuidadosamente para evitar su ruptura, realizando una maceración carbónica parcial de unos 15 días que aportó frescura y expresión aromática. Luego se prensaron y la fermentación continuó en el huevo durante unos 10 días más. Finalizada esta etapa, el vino se crió en barricas de cuarto y quinto uso durante 12 meses y completó su afinamiento con 6 meses de crianza en botella.

NOTAS DE CATA: De color rojo brillante con reflejos violáceos, este Cabernet Franc se muestra fresco, expresivo y eléctrico. En nariz destacan frutas rojas y negras crocantes, con sutiles notas herbales y un leve dejo terroso del raspón. En boca es ágil y jugoso, con acidez vibrante, taninos finos y un paso por barrica que aporta elegancia y equilibrio. Final fresco, largo y lleno de energía.

“ La transferencia es el momento en el que los conocimientos pierden el trazo del tiempo y se vuelven infinitos. Somos lo que nos enseñaron y la experiencia sigue viva en nuestros viñedos. 4ta generación en Valle de Uco e incontables generaciones trabajando con viñedos desde Italia”



Enología: Ing. Agrónomo Agustín Balestra Zingaretti

Viticultores: Santiago Balestra Zingaretti

Agustín Balestra Zingaretti