

ALGODON

FINE WINES

2016 CABERNET FRANC - MALBEC

VARIETY: 70% CABERNET FRANC, 30% MALBEC



BIOGRAPHY

Our Cabernet Franc/Malbec blend is first created when we harvest both varieties about the same time, around the second week of April. The fermentation process is then realized using the microvinification technique, which lets the whole of the grapes macerate within brand new French oak barrels for 60 days. Following the end of the fermentation process, this wine is aged for another 18 months in its barrel.

BIOGRAFÍA

Nuestro Blend de Cabernet Franc / Malbec se crea cuando cosechamos ambas variedades aproximadamente al mismo tiempo, alrededor de la segunda semana de abril. El proceso de fermentación se realiza bajo la técnica de microvinificación dejando macerar los granos enteros en barricas nuevas de roble francés durante 60 días y después de terminada la fermentación sigue su crianza en las barricas por 18 meses más.

ALGODON

FINE WINES

TASTING NOTES

Deep Ruby in color and reflections of the same color. Intensity high aromatic, elegant and complex. With toasted notes from its passage in French oak barrels it is combined with aromas of red fruits, spices and floral. In the mouth it is fresh and fruity with high structure and mature tannins. Fruity, toasty and persistent finish.

PAIRING:

This blend, due to its structure and delicacy, accompanies grilled meats such as Ojo de Bife accompanied by spicy sweet potato, as well as Patagonian Rôtie Lamb steak accompanied by wild mushrooms. It is also a lovely wine to enjoy after dinner with mature cow cheeses like Brie and Camembert.

TECHNICAL DETAILS

Alcohol content: 13.5% by vol
Total acidity: 5.25 g/l (expressed as tartaric acid)
Volatile acidity: 0.70 g/l (expressed as acetic acid)
Residual sugar: 1.80 g/l
Limited production: 2,700 bottles
Type of Cork: Natural cork – Size = 19.29 x 0.94 in
Aging: 18 months in French Oak
Vineyards: Planted in 1946 and 2013
Mean annual precipitation: 7.9 in
Coordinates: 35° latitude South
Training System: Low and high trained vines
Pruning: Bilateral cordon
Irrigation: Flow and drip irrigation from mountain snow thaw
Harvest time: Second week of April
Yield per hectare: 11,000 lbs
Altitude: 800 m above sea level
Serving Temperature: 16 - 18 °C / 60.8 to 66.2 °F

2016 CABERNET FRANC - MALBEC

VARIETY: 70% CABERNET FRANC, 30% MALBEC

NOTAS DE CATA

De color Rubi profundo y reflejos del mismo color. De intensidad aromática alta, elegante y compleja. Con notas tostadas por su paso en barrica de roble francés se combina con aromas de frutas rojas, especias y florales. En boca es fresco y frutado de estructura alta y taninos maduros. De final frutado, tostado y persistente.

MARIDAJE:

Este blend de Cabernet Franc – Malbec, por su estructura y delicadeza acompaña a carnes vacunas a la parrilla como Ojo de Bife acompañados de un pure de batata especiado, como también un Bife de Cordero Patagonico Rôtie acompañados de hongos silvestres. También es un vino para terminar la cena con quesos de vaca maduros como Brie y Camembert.

DATOS TÉCNICOS

Contenido de alcohol: 13.5% vol.
Acidez total: 5,25 g / l (expresada en ácido tartárico)
Acidez volátil: 0,70 g / l (expresada como ácido acético)
Azúcar residual: 1,80 g / l
Producción limitada: 2.700 botellas
Tipo de corcho: Corcho natural – Tamaño = 49 x 24 mm
Envejecimiento: 18 meses en roble francés
Viñedos: Plantado en 1946 y 2013
Precipitación media anual: 200 mm
Coordenadas: 35° latitud Sur
Sistema de Conducción: Espaldero bajo y alto
Poda: Cordón bilateral
Riego: Por surco y por goteo con agua de deshielo de la montaña
Tiempo de cosecha: Segunda semana de Abril
Rendimiento por hectárea: 5.000 kg
Altitud: 800 m sobre el nivel del mar
Temperatura de servicio: 16 - 18 °C

HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST / CÓMO PRESENTAR EL VINO EN LA CARTA DE VINOS

ALGODON WINE ESTATES - CABERNET FRANC/MALBEC 2016
SAN RAFAEL, MENDOZA - ARGENTINA