

TOTOL PRODUCCIÓN CHIQUITA

CABERNET FRANC / MERLOT 2015



Producción: 44 cajas

Crianza: 18 meses roble americano y francés

Varietales y Región:

- Cabernet Franc-Merlot | Ojos Negros

Temperatura de Servicio: 16C / 61F

Maridaje:

- Cortes de carnes magras (lomo de cerdo, filete)
- Moles y salsas de chiles tatemados
- Preparaciones con base en setas u hongos
- Quesos semimaduros
- Postres base chocolate oscuro, merengues italiano o fruta roja como granadas, ciruelas, grosellas

Nota de Cata:

A vista presenta un rojo ciruela brillante, la lágrima en copa es densa y larga, además de tener una intensidad media en color.

En primera nariz el frescor de los mentoles con un toque de baqueta será lo primero en aparecer pero conforme empieza su respirar en copa los aromas de guajillo o pasilla además de madera fresca se vuelven notables

Una vez que probamos los taninos son suaves y ciertas notas minerales como el carbón y ceniza se aprecian, la astringencia es baja asemejando a tabacos frescos, por otro lado acidez se encuentra de una manera moderada. En copa evoluciona de manera interesante a frutas confitadas oscuras, especias suaves como clavo, flores como jamaica y cáscara de tomate rojo.

Cosecha:

Cabernet Franc y Merlot provenientes del valle de Ojos Negros, cosechados en conjunto el 13 de Septiembre del 2015. Mezcla de campo al 65% CF y 35% Merlot.

Enología:

Cosecha a mano en jvas pequeñas, los racimos son seleccionados a mano para luego ser despallados y transferidos a tanques de acero inoxidable. Se realiza una maceración en frío por varios días para la extracción de color y aromas primarios para luego dejar elevar la temperatura e inocular con levadura seleccionada. La fermentación se realiza en el rango fresco con varios remontajes y pisones diarios.

Una vez concluida la fermentación se realiza una maceración post-fermentativa en frío en tanque cerrado para buscar una extracción mayor de taninos y compuestos adicionales.

Se realiza un prensado suave y se activa la fermentación maloláctica en bins, una vez concluida se sedimenta el vino en frío y se transfiere a barricas para crianza.

Crianza:

18 meses en barrica francesa y americana de tostados medios. Se realizaron trasiegos anuales para eliminar sedimentos y alternar entre barricas. El vino lleva una clarificación y filtrado ligero para luego ser embotellado.

