

# SOCAVONES OVUM RESERVA CABERNET FRANC 2018



COSECHA: 2018

VARIETADES: 100 % Cabernet Franc.

VIÑEDOS: 100% Finca Las Corzuelas, Quilino-Norte de Córdoba  
Sistema de conducción espaldero alto, riego por goteo. Rendimiento 8  
Ton/ha.

METODO DE COSECHA: Manual en cajones de 18/20 Kgs.

VINIFICACIÓN: Tradicional, Selección de racimos, despallado.  
Se envía con bayas enteras a las vasijas ovoides de cemento,  
fermentación a 24-28°C, con levaduras indígenas, maceración con  
pisoneos manuales durante 35 días.  
Descube a vasija ovoide de cemento posterior almacenamiento  
durante 12 meses. Se embotella sin filtrar.

ESTIBA EN BOTELLA: 10 meses

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí profundo.  
Aroma frutas negras y rojas, especiado, vegetal, pimienta. En boca es  
fresco, de equilibrada acidez, vegetal, especiado, mineral, con  
taninos dulces y maduros, de buena estructura y gran persistencia.

DATOS ANALÍTICOS:

ALCOHOL: 13,30 % v/v

AZÚCAR RESIDUAL: 2,50 g/l

PH: 3,60

ACIDEZ TOTAL: 6,75 g/l

PRODUCCIÓN: Partida Limitada de 4.000 botellas

SERVICIO: Se recomienda servir entre 16-18°C de temperatura.

ENÓLOGO: Gabriel Campana

ING. AGR.: Daniela Mansilla