

# AUTENTA

## WINES

### CABERNET FRANC/ CABERNET SAUVIGNON 2023



#### ♦ ORIGEN

*Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.*  
1174 msnm.

#### ♦ EL LUGAR

Finca Buenaventura y Finca El pampa son viñedos propios. Componen 100 hectáreas con un terruño franco arenoso, pedregoso y aluvional. Sus temperatura varían mucho pero su promedio es de 14°. La combinación de gran altura y suelos, por estar al pie de la Cordillera de Los Andes hacen que tengamos más de 250 días de sol al año, poca lluvia y su amplitud térmica favorece al cultivo de vid. Estos elementos proveen una excelente maduración y concentración de los frutos, proporcionando vinos de colores profundos, aromas intensos y notas muy agradables.

*Viñedos con prácticas sustentables del suelo.*

#### ♦ COSECHA

La añada 2023 fue fresca y de gran equilibrio. La particular combinación de la alta insolación con bajas temperaturas le permitió a la vid madurar sostenidamente y mantener intacta la acidez natural. Estas condiciones dieron lugar a vinos elegantes, finos y complejos, con gran equilibrio entre jugosidad y frescura.

#### ♦ VINIFICACIÓN

Cofermentación con crianza en barricas de roble frances durante 12 meses. (La cofermentación es una técnica enológica que consiste en fermentar dos o más variedades de uva al mismo tiempo. Se realiza en la misma cuba, barrica o pileta.)

*Nuestros vinos son levemente filtrados.*

#### ♦ COMPOSICIÓN

VARIETAL: Cabernet franc 65%, Cabernet sauvignon 35%.

ALCOHOL: 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 5,5g/l

PH: 3,63

*\*Partida de 1300 botellas*

TODO NACE EN NUESTRA TIERRA

f Autenta Wines

@autentawines