



FUEGO BLANCO

VALLE DEL SILEX



FLINTSTONE CABERNET FRANC

Proyecto ícono de la línea de Fuego Blanco que busca expresar el potencial único de la combinación de los suelos calcáreos y la altitud del valle de Pedernal.

VARIEDAD

100% Cabernet Franc.

ZONA

Valle de Pedernal, San Juan. A una altitud superior a los 1.500 msnm, convirtiéndola en la más alta de la región.

COSECHA

La cosecha se realiza por polígonos sobre antiguos lechos de ríos secos, donde la presencia de piedras y carbonato de calcio se incrementa.

La cosecha se realiza a primera hora de la madrugada para asegurar que las uvas lleguen a la bodega con baja temperatura, lo que ayuda a maximizar la intensidad de sabores, concentrar más sus compuesto fenólicos y preservar la calidad final del producto.

VINIFICACIÓN

Se inicia con la selección de granos por medio de selector óptico. La fermentación se realiza mediante dos procesos paralelos: el 50% de la uva es enviado a huevos de hormigón y el otro 50% a roll-fermentors de roble francés de cuarto uso.

Los trabajos de fermentación en los huevos de hormigón consisten en remontajes cortos para suavizar extracciones, mientras que en los roll consta de hacerlos rotar cierta cantidad de vueltas que depende del momento de fermentación en que se encuentren. En ambos casos se realizan maceraciones postfermentativas de 3 a 4 días.

La crianza se realiza en la misma vasija durante 10 a 12 meses y una vez finalizado todo el proceso las botellas se mantienen estibadas por un año.

NOTAS DE CATA

FLINSTONE CABERNET FRANC refleja la altura de montaña en sus aromas y sabores. Se perciben aromas a frutas y herbales que explotan en la boca, presenta un final marcado por una mezcla de acidez y hierbas.

