



# CABERNET FRANC

## GRAND RESERVE LA PORFIA

Variedad: Cabernet Franc

Año: 2005

Valle: Maule

Composición: 85% Cabernet Franc,  
10% Merlot, 5% Carignan

### Análisis físico químico

Grado Alcohólico: 14,5°

PH: 3,28

Acidez total (ac tartarico): 6.63 g/l

Azúcar Residual: 3.04 g/l

**Clima:** Climas muy cálidos durante el día, con suaves brisas marítimas. Noches más frías.

**Suelo:** Rico en materia orgánica, fértiles.

**Fecha de cosecha:** 28 de abril

**Cosecha:** Manualmente cosechadas en bins de media tonelada, selección de racimo en la planta y se remueven las hojas. Cosecha sólo en la mañana para mantener fresca la temperatura de la fruta.

**Vinificación:** Despalillado y molienda suave. Maceración prefermentación por 3 días a 15°C.

**Fermentación alcohólica:** En cubas de acero inoxidable entre 25°C y 28°C.

**Prensado:** Maceración total 3 semanas. Prensado basado en la degustación. Sólo deja correr el vino en la mezcla.

**Envejecimiento:** Un año en barricas de roble francés (60%) y roble americano (40%), 30% de ellas son nuevas.

**Fecha de embotellación:** noviembre del 2006

**Producción total:** 9.000 botellas

**Fecha embotellación:** Noviembre de 2007

### Descripción del vino

**Visual:** Rojo rubí semi intenso con reflejos cerezo. Lágrimas numerosas y rápidas.

**Nariz:** Aromas de cerezas negras, cassis, pimentón, frutas secas, tostado, café, vainilla,

**Boca:** Ataque en boca simple y directo, abre sobre paladar semi redondo con buen

soporte ácido, y taninos suaves presentes desde el medio paladar. Final firme, con toque amargo lo que alarga las sensaciones.

Es un vino de gran cuerpo que ha sido reservado en barricas de encina, lo que agrega a su panel aromático frutal notas tostadas que lo complementen bien. Por otro lado la boca tiene un equilibrio ácido tánico que otorga firmeza y potencial de envejecimiento, revelando así la fuerza del cepaje.

### Sugerencias

Para acompañar las carnes de caza, las preparaciones de pimienta verde, los quesos de todo tipo.

Degustar a 18°C dentro de 6 años para disfrutar su mejor potencial.

BOTALCURA  
WINERY • CHILE  
WWW.BOTALCURA.CL  
*BW*

