

# AUKA



**VARIEDAD:** Cabernet Franc

**COMPOSICION VARIETAL:**  
100% Cabernet Franc

**LINEA:** Auka

**VIÑEDO:** Finca las peñas (990 MSNM), plantado en el año 1999.

MALBEC / CABERNET SAUVIGNON / CABERNET FRANC / CHARDONNAY

**Espaldero:** 5500 Plantas por Ha – 80QQ /Ha

**Suelo:** franco limoso

**VINIFICACION:** Cosecha manual durante la primera semana de abril, manteniendo una buena relación entre azúcar y acidez. despallado de la uva, sin molienda para mantener el grano de uva entero, se realiza una maceración en frío durante 5 días a 5-8° c. para preservar los aromas, luego damos inicio a la fermentación alcohólica con siembra de levaduras seleccionadas la cual se lleva a cabo en 10 días bajo temperatura controlada 24-27°c. se realiza una maceración prolongada durante 10 días aproximadamente para buscar mayor estructura. realizamos fermentación maloláctica para lograr mayor redondez. permanecen luego 12 meses aproximadamente en barricas de roble americano y francés, para luego una vez fraccionados mantenerlos en botella para alcanzar el apropiado añejamiento de este vino antes de salir al mercado.

**ALCOHOL PORCENTAJE:** 14,5% alcohol

**CRIANZA:** 70% criado en contacto con roble frances y americano de 2 uso

**VISTA:** Rojo rubi intenso con tonos violetas suaves.

**NARIZ:** Se presenta complejo, con aromas frescos acompañados de la frambuesa y frutos rojos con su acidez. Con notas de pimienta, vainilla, café y tabaco aportados por la crianza en madera de roble francés y americano.

**BOCA:** Buen volumen de boca, sus taninos son dulces y están bien presentes, excelente equilibrio y elegancia con un final persistente y bien estructurado.

**MARIDAJE:**

Ideal para acompañar carnes rojas o platos con salsas especiadas.