



VIÑA ÚNICA — CABERNET FRANC

Viña Única fue el primer vino que elaboramos y sigue estando muy cerca de nuestros corazones. Cada año nos esforzamos por reflejar nuestro terroir en armonía con la creatividad de nuestro enólogo.

El Cabernet Franc Viña Única brilla por la influencia equilibrada del roble y su estilo maduro, expresivo e intenso que retrata la excelente afinidad del Cabernet Franc en el terroir de Gualtallary. Muestra una ciruela madura generosa y jalea de moras aparecen en el aroma y el paladar. Es un vino elegante y equilibrado con una acidez vibrante y taninos sedosos. Expresa capas de complejidad con tonos herbáceos amables y un trasfondo de grafito, con un final sabroso y persistente.

COSECHA 2022

La temporada 2022 fue larga, seca y de una calidad sobresaliente. Las temperaturas promedio fueron más frescas de lo habitual, sin embargo los rendimientos fueron abundantes y las uvas acumularon una madurez ideal en un largo ciclo. La lluvia fue limitada pero el agua glacial abundante y chaparrones esporádicos llegaron justo a tiempo para ayudar en el equilibrio de la planta. Luego de un otoño fresco, las condiciones ideales de febrero y marzo permitieron la producción de vinos de altísima calidad.

COSECHA ACTUAL:
2022

ALTITUD:
1,250mts / 4,150ft

BLOQUES:
Finca Ambrosia 19
Los monjes 6, 7, 8

RENDIMIENTO:
8.000 kg/ha
3.2 ton/acre

PRODUCCIÓN:
9.540 botellas

SUELOS:
Arenoso proveniente de la erosión del viento y piedras de granito de lecho de río con carbonato de calcio.

FERMENTACIÓN:
Piletas de concreto

CRIANZA:
15 meses en barricas de roble francés usado y 6 meses en botella

Alcohol: 14.8
PH 3.54
Acidez total: 5.88
Azúcar 3.22

Visita nuestra página: FINCAAMBROSIA.COM