



LUNA LLENA — CAB. FRANC MALBEC

Cosechamos uvas bajo la luna llena y buscamos una intervención humana mínima en la elaboración. De este modo, celebramos nuestro vínculo con la naturaleza buscando la esencia más pura de nuestra finca.

Este blend con una expresión pura de la fruta y sin crianza en roble, es moderno y expresivo con taninos agradables y textura de tiza. El Malbec y Cabernet Franc brillan en la copa con aromas de arándanos y delicadas violetas con un trasfondo de té oolong. En el paladar es texturado y frutado, con una acidez refrescante y vibrante.

COSECHA 2023

La añada 2023 se presentó templada y muy seca, lo cual propició una excelente sanidad y calidad en las uvas. Es un año que se caracterizó también por los bajos rendimientos 25% promedio, consecuencia de una helada ocurrida en la primavera de 2022. El conocimiento de cada uno de los lugares nos permitió definir con precisión el momento de cosecha para cada zona, siempre en búsqueda de la frescura, de la expresión de lugar y evitando la sobremadurez, los vinos de este año muestran una gran pureza y nitidez, con una acidez vibrante y enorme complejidad de aromas.

*50% Cabernet Franc
50% Malbec*

COSECHA ACTUAL:
2023

ALTITUD:
1,250mts / 4,150ft

BLOQUES:
Finca Ambrosia
Cabernet Franc 19 |
Malbec 17

RENDIMIENTO:
10.000 Kg/ha
4 ton/acre

Alcohol 13.8%
PH 3.5
Acidez total: 5.22
Azúcar 2.42

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

FERMENTACIÓN:
Tanques de acero
inoxidable

CRIANZA:
6 meses en concreto y 3
meses en botella.

Visita nuestra página: [FINCAAMBROSIA.COM](https://fincaambrosia.com)