



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

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.

COSECHA ACTUAL:
2023

ALTITUD:
1,250mts / 4,150ft

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

RENDIMIENTO:
8.000 kg/ha
3.2 ton/acre

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 nuevas y usadas de roble francés y 9 meses en botella

Alcohol: 14.8
PH 3.54
Acidez total: 6
Azúcar 2.33

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