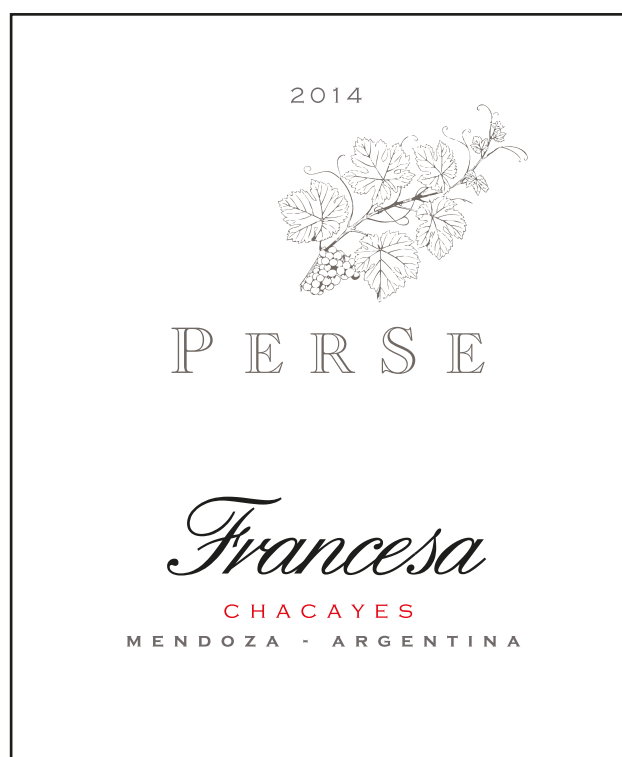




## PER SE FRANCESA 2014 CHACAYES



### *Field blend de Malbec, Cabernet Franc & Merlot*

Segunda cosecha fría de un ciclo que no aparentaba ser tan largo. Cosecha fría y húmeda, más corta que la 2013 ya que empezó algo más tarde y terminó antes.

Y fue otra cosecha para recordar bien, tanto por los vinos que originó como por las condiciones que la precedieron, como la helada del 9 de Setiembre de 2013 que generó una brotación bastante despareja, Diciembre y Enero fueron meses calurosos, seguidos por Febrero, Marzo y Abril fríos y lluviosos, que se encargaron de destacar los sitios más cualitativos.

En los lugares fríos pero de suelos restrictivos, pedregosos o no tan profundos, la madurez se anticipó dando una favorable condición de precocidad, especialmente en años en donde las lluvias molestan más de lo normal.

Field blend de Malbec, Cabernet Franc y Merlot, sin proporción, las uvas provienen de una parcela del viñedo plantado en Los Chacayes, al Oeste de Vista Flores en el Valle de Uco, en donde hay un mix de suelo coluvio-aluvional y un paisaje agreste muy natural, casi salvaje.

Las uvas se cosecharon manualmente a principios de Abril y se transportaron en bins.

Se despalillaron y fermentaron sin inoculación de levaduras, en bins de 300 kilos. Se realizó un pisón diario y una maceración total de 25 días.

El vino tuvo una crianza de 16 meses en barriles franceses antiguos. Se embotelló sin filtrar.

***Producción total en la cosecha 2014:***  
*624 botellas de 750 cc.*