



VueltoAlmundo

TANNAT - CABERNET FRANC

“Two vineyards two generatios”

VueltoAlmundo is a project carried out by two generations under the winery's responsibility. Both generations seek to express the family's everyday life at the winery through a bottle of wine where the tradition and experience of the third generation get mixed with the energy, dreams and ambitions of the youngest of the family.

The wines arise from the combination of grapes of the most ancient vineyards cultivated around the winery and the most new ones located on a hill 2km away.

Type of grape	50% Tannat	50% Cabernet Franc
Vineyards	San Francisco	Los Nogales.
Weather	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C	
Soils	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	
Age of vineyards	23 años.	9 años.
Sist. de conducción	Lyra	Espaldera
Yield per hectare	10.000 kg/ha	8.000 kg/ha
Harvest	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	

Winemaker	Enól. Marcelo Laitano	
Vinification	Clásica en tanques de concreto (por separado)	
Fermentation	10 días.	12 días.
Maceration	12 días « Pre - F.A. - Post »	15 días
Oak	Solo el Cab. Franc: 6 meses de barrica francesa	
Alcohol	13,0 % v/v	
Residual Sugar	1,8 gr/L	
Total acidity	3,5 gr/L H2SO4	
pH	3,62	
Aging in bottle	5 años	
Presentation	Caja 6x750 mL / Caja 12x750 mL	
Production	15.000 botellas.	

NOTA DE CATA

Glass	Color cereza madura, ribete violáceo.
Nose	Frambuesa, cereza madura y ciruela.
Palate	Amable, equilibrado, estructura que colma la boca, final prologando.
Paring	Carnes rojas, pastas, lentejas o guisados.
Servi. temperatura	17 °C