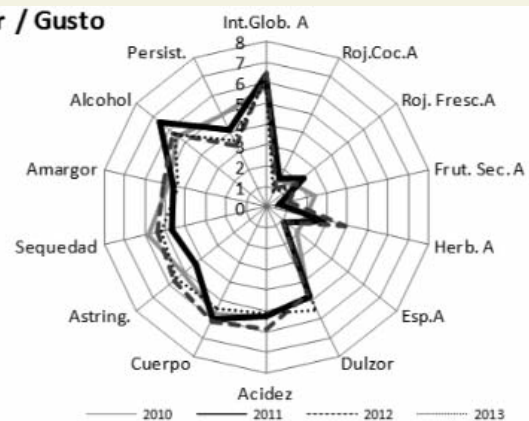


Uva Cabernet Franc



	2008/9	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13	2013/14
Fecha brotación	Similar a Malbec					
Racimos/brote						
Pitones	1,9	-	1,3	2	1,8	2
Cargadores	-	-	-	2,1	1,9	1,9
Peso racimo (g)	-	153	271	308	306	243
Peso baya (g)	-	2,2	1,35	2,2	-	1,4
Producción (kg/ha)	-	5.360	13.300	10.200	15.900	8.930
Comentarios	Poco sensible a oídio y a podredumbre de racimos. Vigor medio. Racimo medianamente compacto.					

Olor / Gusto



Origen

Burdeos, sudoeste de Francia. Es uno de los padres de las variedades Cabernet Sauvignon y Merlot. El cepaje permite elaborar vinos aromáticos con niveles medios de acidez y estructura colorante y tánica. En los últimos años se ha incrementado el interés en nuestro país por estos vinos varietales.

Descripción Sensorial

Color de mediana intensidad, rojo rubí con tintes violáceos. Intensidad aromática media con predominio de ciruelas pasas, frutas rojas frescas y mermelada de ciruelas. Entre las notas especiadas se distingue el clavo de olor. Dependiendo de la temporada, el atributo pimienta verde se percibe con más o menos intensidad (p.e. en el año 2011 fue particularmente notorio).

En boca se percibe una nota floral que recuerda a violetas. De acidez, cuerpo y astringencia media. Algo secante y medianamente persistente.

Parámetros fisicoquímicos					
	2010	2011	2012	2013	2014
Fecha cosecha	28/4/2010	26/4/2011	9/4/2012	11/4/2013	31/3/2014
Mostos					
Be	13.7	13.5	13.2	12.6	13.6
Bx	25.2	24.3	24.6	23.4	24.8
pH	3.81	4.09	3.78	3.70	3.89
Ac. Titulable (g/l)	5.2	4.3	4.3	5.25	4.13
Índice de Formol	174	400	361	291	179
Ac. Málico (g/l)	---	2.7	1.55	2.59	1.46
Vinos					
pH	4.23	4.32	3.96	4.00	3.95
Ac. Titulable (g/l)	4.3	3.7	5.2	6.23	5.10
Alcohol	14.8	14.2	13.5	13.8	14.30
Ac Málico (g/l)	---	No detect.	0.47	No detect.	No detect.