



PULSO
WINES • CHILE

CABERNET FRANC 2023
VIÑEDOS DE LOLOL
PRODUCCIÓN TOTAL: 1.020 BOTELLAS



VIÑEDOS

Las viñas que dan origen a este vino, están localizadas en la zona costera del Valle de Colchagua. La región goza de un clima Mediterráneo: 400 mm de precipitaciones anuales concentradas en invierno, temperaturas moderadas a altas en verano, reguladas por la brisa que viene de las montañas en la mañana y del Océano Pacífico en la tarde.

Es un valle muy pequeño rodeado por cordones montañosos de los cuales se originaron los suelos de granito descompuesto, en profundidades variables dependiendo de la pendiente. Su textura Franco-arenosa es la que le otorga al vino su intensidad frutal característica.

Rendimiento: 8 ton/há

Pie: franco

Cosecha: manual

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica fue larga para preservar la frescura de la fruta, con una extracción delicada que permite obtener taninos elegantes y sedosos. Se utilizó levadura autóctona y se controlaron cuidadosamente las temperaturas durante todo el proceso de fermentación.

Las uvas fueron cosechadas manualmente y seleccionadas una a una. La vinificación se realizó con bayas enteras, y el vino permaneció en contacto con las pieles durante más de 30 días, lo que favoreció una extracción suave y una mayor estructura en el paladar medio.

El vino se envejece durante 18 meses en Huevos Apollo, sin clarificación y con una filtración gruesa, para preservar su carácter y expresión natural.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La temporada comenzó con una primavera más fresca y un nivel de humedad en el suelo superior al de los últimos años. Las altas temperaturas de febrero adelantaron la cosecha, lo que permitió mantener el equilibrio característico de este vino. Estas condiciones propiciaron el desarrollo de uvas excepcionalmente equilibradas en sabor y acidez. El resultado fue un vino de estructura delicada y elegante, con una acidez sobresaliente y aromas que evocan grosellas, arándanos y sutiles notas de tabaco y especias. Un vino de gran complejidad, con múltiples capas que invitan a descubrirlo.

ANÁLISIS

pH: 3,30
Acidez Total: 3,92 g/L
Alcohol: 13,5%

Azúcar residual: 1,69 g/L
Fecha de cosecha: 2 de marzo 2023
Embotellado: 13 de septiembre 2024

Ximena Pacheco

info@pulsowines.com

www.pulsowines.com

[@pulso_wines](https://www.instagram.com/pulso_wines)