



CASAS^{DE}BUCALEMU

CASAS DE BUCALEMU

2022



ORIGEN	D.O. Rocas de Santo Domingo, Leyda,
VARIEDAD	Chile Cabernet Franc
BOTELLAS AÑO	2.371 botellas
NOTAS DEL ENÓLOGO	La vendimia 2022 estuvo marcada por buenas temperaturas, luego de un invierno generoso y una primavera con buenas lluvias y temperaturas frescas. Nuestro Cabernet Franc costero, cultivado a solo 9 kilómetros de la rompiente y con gran cercanía al mar, se expresa brillante y profundo, con claras notas de yodo, hierbas frescas, especias y cedro. Su perfil herbal se integra con una textura redonda, acidez viva y sabores marinos. El viñedo Maitenlahue muestra todo su potencial para producir tintos de clima frío.
VINIFICACIÓN	Pisoneo en cuba de madera abierta 10% racimo completo.
GUARDA	Envejecido en foudre
RENDIMIENTO	Arcillas y fondo marino con incrustaciones de carbonato de calcio
POTENCIAL GUARDA	Sobre 20 años
PRODUCCIÓN	2.236 botellas

ANÁLISIS BÁSICO	
ALCOHOL	13,5°
pH	3,52 g/lit.
ACIDEZ TOTAL (H2SO4)	5,45 g/lit.

