



2013 Cabernet Franc

Finger Lakes

FOX RUN

VINEYARDS™



We are dedicated to sustainable grape growing and winemaking practices.

To learn more about our vineyards and winemaking practices, come visit to taste and take a tour.

Scott & Ruth Osborn, Proprietors
Peter Bell, Winemaker
John Kaiser, Vineyard Manager

The Vineyard

Vineyard Sources: Fox Run Blocks 6, 7 & 8

Block 6 – Established 1995 with alternating layers of clays and sand at an elevation of 470 ft.

Block 7 – Established 1997 with alternating layers of sand and clays at an elevation of 450 ft.

Block 8 – Established 1997 with clays and silts with shallow bedrock and glacial till at an elevation of 590 ft.

Growing Conditions: 2013 presented considerable challenges to Finger Lakes growers. Heavy rain throughout June and July slowed ripening and made vineyard access difficult. To everyone's delight, though, the rains stopped around mid-August and we enjoyed seven weeks of the driest, warmest weather in memory.

Harvest

Harvest Date: October 24, 2013

Brix At Harvest: 23.0° B

The Winemaking

Varietal Composition:

90% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Vinification: Grapes were machine picked at dawn, and were immediately crushed into open-top fermentation vessels. Our favorite yeast strain was added, and fermentation began within 24 hours. At dryness, the grapes were pressed to a stainless steel tank. After several days of settling, the wine was transferred to a mixture of French and American oak barrels. Following aging in oak, the wine was blended with a small amount of Cabernet sauvignon and Merlot for added richness and complexity.

The Wine

Residual Sugar: 0%

pH: 3.82

Acidity: 4.94 g/L

Alcohol: 13.4%

Production: 567 cases

Bottling Date: January 13, 2015

Released: January 2015

On The Palate

Spice and crushed leaf notes enhance aromas of red raspberry and plums. Medium-bodied with fine-grained tannins, on the palate bright cranberry and sweet fruit flavors persist.



2013 Cabernet Franc

Finger Lakes

FOX RUN

VINEYARDS™



Nous nous engageons à des pratiques de viticulture et de viniculture raisonnées.

Scott et Ruth Osborn, Propriétaires
Peter Bell, Œnologue
John Kaiser, Chef d'Exploitation
Viticole

Le Vignoble:

Domaine d'origine: Vignoble Fox Run, parcelles n° 6, n° 7 et n° 8
Parcelle n°6 et n° 7: depuis 1995, composée de couches alternées d'argile et de sable. Altitude de 470 pieds (143 mètres)

Parcelle n°8 : depuis 1995, composée d'argile et de limon avec un substratum peu profond composé de sédiments glaciaire. Altitude de 590 pieds (180 mètres)

Cépage: 90% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

La Vinification

Date de vendange: 24 octobre 2013

Maturité à la récolte : 23 degrés Brix

Les raisins ont été vendangés à la machine à l'aube et immédiatement foulés dans des cuves de fermentation ouvertes. Notre souche privilégiée de levure a été ajoutée au mou permettant à la fermentation de débuter dans les 24 heures. Une fois l'ensemble des sucres fermentés, le mou a été pressé et transféré en cuve inox. Après plusieurs jours de sédimentation, le vin fut disposé dans des fûts de chêne français et américains. Les 18 mois de vieillissement en fûts ont permis l'obtention d'un vin riche et complexe qui n'a plus nécessité aucune intervention.

Le vin

Sucre résiduel: 0%

pH: 3,82

Acidité: 4,94 g/L

Alcool: 12,9%

Mise en bouteille: 13 janvier 2015

Production: 567 caisses

En bouche

Au début, les arômes de poivre noir, de bacon, de vanille douce, de poudre de cacao et de fruits noirs intenses sont évidents. Après un moment, les notes fruitées s'imposent en premier plan et des notes subtiles d'herbes émergent. On remarque des notes épicées et un vin rond en bouche, aux saveurs riches et pleines de framboise et de mûre. Le finish est très long avec des notes distinctes de basilic et de thym.