2013 Cabernet Franc/Lemberger

FOX RUN VINEYARDS™

Finger Lakes

We are dedicated to sustainable winegrowing.

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 Vineyards Blocks 2, 6, 7, 8 & 9
Block 2 – Established in 2005 with shallow bedrock and shale with small amounts of clays and silts at an elevation of 595 ft.
Block 6 & 7 – Established 1995-1997 with alternating layers of clays and sand at an elevation of 450-470 ft.
Block 8 & 9 – Established 1997-2000 with clays and silts with shallow bedrock and glacial till at an elevation of 590-595 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 9 & 24, 2013
Brix At Harvest: 20.8-23.0° B

The Winemaking

Varietal Composition: 60% Cabernet Franc, 40% Lemberger
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 an extended period in oak, selected lots of Cabernet franc and Lemberger were blended together.

The Wine

Residual Sugar: 0%
pH: 3.81
Acidity: 5.8 g/L
Alcohol: 12.9%
Bottling Date: February 17, 2015
Production: 596 cases
Released: March 2015

On The Palate

Leather, blackcurrants, anise, black pepper, blackberry jam, nutmeg and cedar all vie for attention in the nose. This wine displays a rich and soft mouthfeel and balanced tannins. Look for an intriguing smokiness on the finish.

2013
Cabernet Franc/ Lemberger
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 nº 2 et nº 8.
Parcelle nº 2 : depuis 2005, composée d'argile et sable avec un substratum peu profond composé de sédiments glaciaires. Altitude de 595 pieds (environ 182 mètres).
Parcelle nº8 : depuis 1995, composée d'argile et limon avec un substratum peu profond composé de sédiments glaciaires. Altitude de 560 pieds (180 mètres).
Cépage: 60% Cabernet Franc, 40% Lemberger

La Vinification

Date de vendange: 9 octobre (Lemberger) et 24 octobre (Cabernet Franc) 2013
Maturité à la récolte : 20,8 degrés Brix (Lemberger) et 23 degrés Brix (Cabernet Franc)
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. Apres 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: 3,81
Acidité: 5,8 g/L
Alcool: 12.9%
Mise en bouteille: 17 février 2015
Production: 596 caisses

En bouche

Les arômes de mûre, de framboise et de poivre noir fraichement moulu sont richement complémentés par des notes de prune et de cerise noire et un fini de notes vanillées, fumées et épicées dans ce Lemberger classique des Finger Lakes.