

*Custom
ninel*



CABERNET FRANC

Notas de Cata

Color rojo intenso con matiz bordó.

En aromas se expresan notas claras propias de la variedad cuando es cultivada en zona de altura en montaña: pimienta calahorra, ají, menta, eucalipto, hojas de tomate, albahaca, tomillo y jarilla.

En boca se puede apreciar su gran volumen e intensidad, es cremoso e intenso con un persistente final.



Cosecha manual durante la madrugada, en el mes de abril, al momento de plena madurez polifenólica.

Selección de bayas en forma manual.

Maceración pre-fermentativa en frío.

Crianza

Añejado en barricas de roble francés 60 % primer uso, 40% segundo uso, durante 16 meses y 18 meses de estiba en botella.

Temperatura recomendada

16° a 18° C.

Zona

Valle de Uco,
Mendoza, Argentina

EnoBiker