

A TRILOGY OF
Cabernet Franc



CABERNET FRANC BLANCO

Una revolución de frescura y fruta que rompe los límites.

Un gran trabajo del equipo de enología para ofrecer algo nunca antes visto en un Blanc de Noir.

COMPOSICIÓN

100% Cabernet Franc

VIÑEDOS

Maipú, Mendoza

COSECHA

Cosecha manual, segunda semana de Abril

ELABORACIÓN

Las uvas se despalillan y se separan automáticamente del hollejo, seguidas de una maceración prefermentativa a 10°C con enzimas para potenciar la frescura de la fruta. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en piletas de concreto con levaduras seleccionadas, asegurando la máxima expresión varietal a una temperatura de 12°C. Luego, el vino se conserva en tanques de acero inoxidable en frío hasta el momento del embotellado.

NOTA DE CATA

Color amarillo con reflejos plateados. Perfil aromático muy intenso, con presencia de rosas blancas y jazmín. También emergen notas típicas del varietal como el pimienta rojo, pimienta rosa y flor de jarilla. El equilibrio entre su cuerpo medio, textura levemente cremosa y su acidez fresca y natural lo hacen sumamente atractivo y de largo recuerdo en boca. ¡Una experiencia ÚNICA!

