

A TRILOGY OF
Cabernet Franc



CABERNET FRANC TINTO

Fresco, elegante y sedoso. Una complejidad de alto vuelo que despierta sensaciones de disfrute en el paladar.

COMPOSICIÓN

100% Cabernet Franc

VIÑEDOS

Maipú, Mendoza

COSECHA

Cosecha manual, segunda semana de Abril

ELABORACIÓN

Las uvas se despalillan y se envían al termomacerador con enzimas. La fermentación alcohólica se realiza en piletas de concreto con levaduras seleccionadas, permitiendo la máxima expresión varietal a una temperatura de 23°C. Finalizada la fermentación, el 50% del vino se traslada a barricas de roble francés sin tostar durante 8 meses, para lograr mayor volumen en boca y taninos redondos.

NOTA DE CATA

Color rojo con reflejos bordó, de buena intensidad y limpidez. En nariz se presenta con gran expresión y tipicidad varietal, destacándose notas de crema de cassis y arándanos, combinadas con especias como el clavo de olor. En boca ofrece taninos maduros, dulces y redondeados, con un centro amplio y aterciopelado, y un final muy persistente.

