



PIXELS

BY CORBEAU WINES

COMPOSICIÓN | COMPOSITION

100% Cabernet Franc

100% Cabernet Franc

VIÑEDOS | VINEYARDS

Maipú, Mendoza.

Maipú, Mendoza.

ELABORACIÓN | ELABORATION

Termomaceración y prensado de orujos. Fermentación con levaduras seleccionadas a 22-24 °C. Centrifugado y fermentación maloláctica terminada. Conservación en vasijas de concreto.

Thermovinification and pressing of the pomace. Fermentation with selected yeasts at 22–24 °C.

Centrifugation and complete malolactic fermentation. Aged in concrete vessels.

NOTA DE CATA | TASTING NOTES

Color rojo rubí brillante con reflejos violáceos. En nariz se destacan aromas frescos de frutas rojas como frambuesa y cereza, con notas de pimienta rojo asado, tomillo y un fondo ligeramente especiado. En boca es fluido y vibrante, con taninos sedosos y acidez equilibrada. Final largo, fresco y expresivo. Ideal para acompañar tablas de fiambres y quesos suaves, carnes blancas grilladas, empanadas especiadas, ensaladas tibias y pastas con salsas livianas. También armoniza con tapeos y cocina vegetariana de estación.

Bright ruby red color with violet hues. On the nose, fresh aromas of red fruits such as raspberry and cherry stand out, along with notes of roasted red pepper, thyme, and a subtle spicy background. On the palate, it is fluid and vibrant, with silky tannins and balanced acidity. Long, fresh, and expressive finish. Ideal to pair with charcuterie and soft cheeses, grilled white meats, spiced empanadas, warm salads, and pasta with light sauces. Also pairs beautifully with tapas and seasonal vegetarian dishes.



C A B E R N E T F R A N C