



Composición Varietal: Cabernet Franc.

Uvas: Provenientes de Vistafloros (1300 m.s.n.m – suelos calcáreos) y Perdriel – Luján de Cuyo (950 m.s.n.m – suelos franco limosos)

Viñedos: Más de 15 años de edad y rendimientos menores a 8 Tn por Ha.

Cosecha: Manual en cajas de plástico de 17 Kgs.

Selección: Doble selección manual de racimos y bayas.

Maceración: Durante 12 días a 8°C.

Fermentación Alcohólica: Con levaduras nativas durante 17 días en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre 27 y 29°C.

Fermentación maloláctica: En barricas de roble francés.

Crianza: En barricas de roble francés durante 12 meses

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14%

PH: 3.65

Acidez total: 5.80 g/l.

NOTAS DE CATA:

Este vino a la vista presenta color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. Sus aromas recuerdan a especias dulces, pimienta negra, clavo de olor, entretrejidas con notas suaves de eucaliptus, jengibre, vainilla y chocolate aportadas por su crianza en roble. En boca es de gran concentración, intensidad e impacto dulce, con sabor de frutos negros maduros, grosellas, cassis y especias. De taninos suaves y redondos, con buena acidez que le dan un final largo y persistente.

MARIDAJE: Carne vacuna y carne de cerdo a la parrilla, empanadas criollas, risottos y pastas rellenas.