

ReNacer

TOP NEW WORLD WINES

RENACER

CABERNET FRANC 2017



Composición Varietal: Cabernet Franc.

Uvas: Provenientes de Paraje Altamira (1.100 m.s.n.m – suelos calcáreos) y Perdriel – Luján de Cuyo (950 m.s.n.m – suelos franco limosos)

Viñedos: Con rendimientos inferiores a las 5 tn. por Ha.

Cosecha: Manual en cajas plásticas de 17 kg.

Selección: Doble selección manual de racimos y granos.

Maceración: Pelicular en frío durante 8 días a 8° C, previa a la fermentación alcohólica.

Fermentación Alcohólica: Realizada con levaduras indígenas durante 20 días en barricas de roble francés.

Fermentación Maloláctica: En barrica de roble francés.

Crianza: 24 meses en roble Francés

Estiba: 12 meses de guarda en botella.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 14%

PH: 3.7

Acidez Total: 5.9 g/l.

NOTAS DE CATA:

Color Rojo rubí profundo e intenso. Aromas a cassis, frambuesa y grosellas se complementan con notas de pimienta negra, eucalipto, menta y romero. Suaves toques de madera francesa aportan complejidad y elegancia. Buen balance entre fruta y madera. Vino de impacto dulce, taninos suaves y aterciopelados. De carácter frutado, resaltando los frutos rojos junto con notas especiadas típicas del Cabernet Franc. Buen cuerpo y concentración. De final largo y persistente.

MARIDAJE: Carnes asadas, carnes salvajes, guisos, empanadas criollas, pastas con salsas rojas y quesos bien curados.

Brandsen 1863, Perdriel - CP5509, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina
Tel: +54 261 5244416 / 17 | Cel: +54 261 15454 4839
info@bodegarenacer.com.ar | bodegarenacer.com.ar