



ORGANIC VINEYARD

CABERNET FRANC

2019

MENDOZA | ARGENTINA

Color rojo intenso. Ataque voluptuoso y fresco, aromas excepcionales. Un paladar muy aromático, con frambuesas y hierbas, taninos potentes, paladar medio con buen peso. Final largo y vibrante.

FERMENTACIÓN

Maceración en frío 4 días, con inicio espontáneo de la fermentación. Fermenta en acero inoxidable a 22-26°C por 10 días.

ROBLE

Crianza en toneles de roble francés de 5.000 lts. y en huevos de concreto de 3.000 lts. durante 14 meses.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Franc

REGIÓN

Mendoza: Luján de Cuyo (Agrelo)

AT: 5.24g/L AR: 2,33g/L pH: 3.76g/L ALCOHOL: 14,5%



