



# ARGENTO

· ESTATE RESERVE ·

## ORGANIC CABERNET FRANC 2019

MENDOZA | ARGENTINA

*Color rubí delicado, aromas a cerezas, frambuesas, grosellas y frutas. Algunas especias, hierbas y cassis. Rico y de gran cuerpo, aromas muy expresivos y taninos dulces. Final largo.*



### FERMENTACIÓN

Maceración en frío 2 días. Fermentación en acero inoxidable a 24-26°C por 7 días.

### ROBLE

30% del corte en contacto con barriles de 500 lts. y toneles de 3500 lts de roble francés tostado medio.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Organic Cabernet Franc

### REGION

Mendoza: Luján de Cuyo, Agrelo

91 PTS.

JAMES SUCKLING.COM

AT: 5.47g/L AS: 3 g/L pH: 3.78g/L ALCOHOL: 14,5%



BODEGA  
ARGENTO

Beber con moderación  
© 2021 Grupo Avinea. Argentina

AVINEA