



**ENÓLOGO:** Juan Pablo Murgía

**COMPOSICIÓN VARIETAL:**  
100% Cabernet Franc.

**REGIÓN:** Luján de Cuyo (alto Agrelo).



**BODEGA  
ARGENTO**

THE REAL ARGENTINA

# ARGENTO

• RESERVA •

En Bodega Argento nos sentimos muy orgullosos del patrimonio vitivinícola de Argentina y del terroir único de Mendoza.

Estamos dedicados a la elaboración de vinos que exalten las características de nuestro estilo: pureza y tipicidad varietal, intensidad, elegancia, equilibrio y la máxima expresión del terroir.

## 2017 CABERNET FRANC

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

## ARGENTO RESERVA RANGE

Argento Reserva es una selección limitada de vinos con más cuerpo que presentan una mayor concentración de fruta y complejidad. Las uvas con que se elaboran provienen de nuestros viñedos más antiguos de Mendoza, de producciones más estables. Son uvas excepcionalmente intensas y expresivas.

Los vinos maduran por un lapso de 6 a 9 meses en barriles de roble, ofreciendo así sabores ricos y complejos al paladar y una textura suave en boca.

## FERMENTACIÓN

Tanques de acero inoxidable a 25-27° por 7 días

ROBLE: 25% del volume permaneció por 4 meses en roble 100% Frances.

**AT:** 5.67g/L

**pH:** 3.75

**AR:** 2.98g/L

**ALCOHOL:** 14.4%