

Cabernet Franc 2015

VIÑEDO

100% Cabernet Franc

100% Orgánico.

100% Uvas de nuestro viñedo

VINIFICACIÓN

- Vendimias manuales en la madrugada.
- Maceración en frío durante 24 horas.
- Fermentación con levaduras indígenas.
- Remontado manual 3 veces al día.
- Maceración post fermentativa durante 7 días.

CRIANZA

- Fermentación maloláctica y crianza durante 22 meses en barrica de roble francés de segundo uso.
- Proceso de clarificación mediante trasiego.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Vista: Tonos violáceos y rojizos intensos.

Nariz: Menta, espárrago, hojas secas, tierra mojada, pimiento verde, fresa caramelizada en balsámico, café, tabaco dulce

Boca: Frutos negros y rojos, evolución en especias y empireumáticos.

Maridaje: Carnes en cocción lenta, salsas de chiles y reducción de vino, cortes al carbón, verduras y mariscos a las brasas.

Grado alcohólico: 13.5%

Servir de 14° a 16°C