



# Cabernet Franc

**Varietal:** 100% Cabernet Franc

**Cosecha:** Bins 350 kg.

**Viñedos:** Perdriel - Luján de Cuyo - Mendoza.

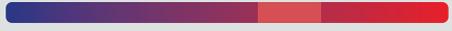
**Altitud:** 900 m.s.n.m.

**Suelo:** Poco profundos y arenosos.

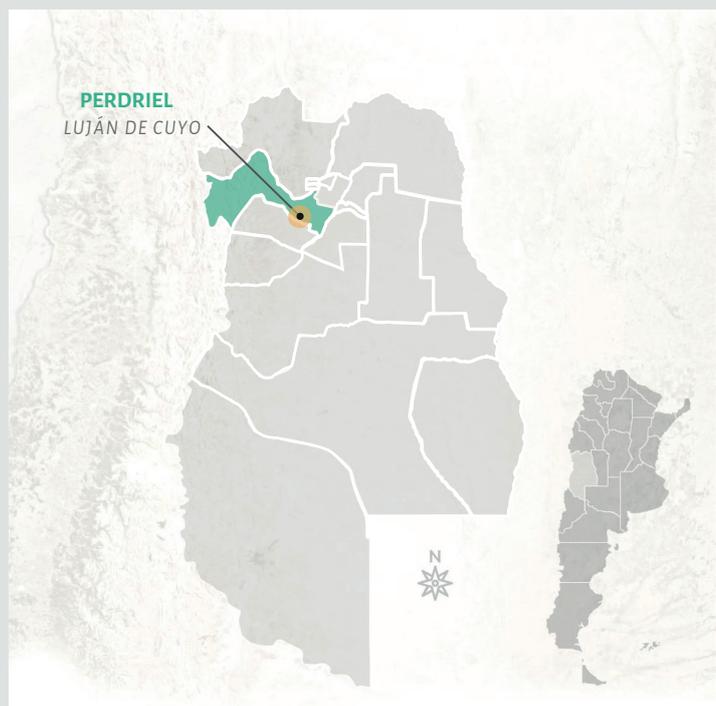
**Vinificación:** Se realiza selección de racimos extrayendo hojas y racimos que no cumplen con un buen estado sanitario y de madurez, descobajado suave evitando la ruptura de bayas. Se inicia la fermentación alcohólica mediante la inoculación de levaduras seleccionadas y se fermenta a temperatura controlada de entre 23 y 26°C.

Se trabaja el sombrero hasta 3 veces diarias por periodos cortos para lograr una delicada extracción, Fermentación Malolactica natural.

**Nota de Cata:** Color rubí intenso, en nariz tiene aromas a frambuesa y pimiento rojo. En boca, redondo con dejo a fruta roja, buen volumen y fácil de tomar.

**Temperatura ideal:**   
6 16-18 20

**Platos armónicos:**   
Carnes sazonadas - pollo al disco



[Clic para ver fotos de finca](#)