

EGGO FRANCO



VARIETALES:
100% Cabernet Franc

D.O.: Valle del Uco.

COSECHA:

Estas uvas provienen del nor-oeste de Gualtallary, a 1.350 msnm. Es una micro zona comprendida por suelos aluviales con gran cantidad de carbonato de calcio.

ELABORACIÓN

Se encubran las uvas en huevos de concreto para realizar su fermentación alcohólica. Se deja que naturalmente las levaduras nativas del lugar comiencen a trabajar Finalizada la fermentación, se realiza una maceración con las pieles durante 40 días y luego se descuba

NOTA DE CATA:

COLOR: rojo brillante con tonalidades violáceas.

AROMA: en nariz es súper complejo y mineral, con gran presencia de notas herbáceas, como pimienta verde, además de pimienta negra.

SABOR: en boca entra jugoso y fluido, de buena estructura y gran acidez que regala mucha frescura. Largo final de boca