

MI TERRUÑO RESERVE, CABERNET FRANC



D.O.: Valle de Uco

VARIETALES:

100% Cabernet Franc

COSECHA:

Detalles del viñedo: aluvial.

Datos de la cosecha: Manual en los casos.

Clima: Seco y árido.

ELABORACIÓN:

Maceración durante 48-72 hs hasta que comienza la fermentación alcohólica. Cuando se inicia la fermentación, se añaden seleccionados de levadura, nutrientes y taninos, el control de temperatura se realiza tres veces al día y se refrigera si es necesario. Fermentación maloláctica Natural. 7 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA:

Color: Color rojo intenso con reflejos violetas.

Nariz: Aromas de frambuesa y violeta. Combinación de aromas tostados, vainilla, chocolate y tabaco proporcionadas por la madera.

Boca: De gran cuerpo, taninos.

Temperatura de servicio: 16-18° C.