



PENEDO BORGES
BODEGA BOUTIQUE

PENEDO BORGES MICROVINIFICACIONES EN BARRICAS CABERNET FRANC 2018

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 msnm)

Varietal: 100% Cabernet Franc

Producción: 6.000 kg/ha

Selección de parcelas identificadas y escogidas por sus características dentro de nuestro único viñedo.

BODEGA

Fermentación en Barricas de Roble, las cuales se abren para llenarlas y posteriormente son cerradas nuevamente; realizando todo el proceso de fermentación con la barrica acostada, permitiendo así trabajos manuales de piseo y rotación. Terminada la fermentación se abren nuevamente para vaciarlas. Luego se cierran para comenzar la guarda de los vinos obtenidos
Crianza: en barricas de roble francés durante 12 a 14 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
14.7°	1.79 g/l	5.27 g/l

NOTA DE CATA

Color rojo rubí intenso, notas de pimiento fresco dulce y especias, chocolate, moca, acidez equilibrada, de excelente estructura, taninos maduros, intenso y de gran persistencia en boca. Con un gran potencial de guarda.

Maridaje sugerido: espárragos hervidos, queso de cabra, pollo al curry, pizza de jamón, hongos porcini.

