

PENEDO BORGES CEPAS

CABERNET FRANC 2020



VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1050 msnm)

Varietal: 100% Cabernet Franc

Producción: 9.000 kg/ha

En el viñedo se realizan trabajos de desbrote y deshoje para lograr una mayor expresión varietal.

BODEGA

Elaboración tradicional. Manejo controlado de temperatura durante la fermentación y maceración. Remontajes diarios y delestages.

Maceración total: 20 días. Prensado suave.

Crianza: 15% del vino en roble francés y americano durante 6 meses.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez
14.8°	2.33 g/l	5.61 g/l

NOTA DE CATA

De color rojo rubí intenso. En nariz, presenta notas a frutas negras frescas, Pimiento rojo, especias y tabaco dulce. En boca, es un vino de gran volumen, taninos presentes, maduros y sedosos. Muy buen final. Maridaje sugerido: espárragos, queso de cabra, quesos tipo Gruyere, asado, pollo asado.

