

CEPAS CABERNET FRANC 2025

ENÓLOGO: Juan Manuel González

VIÑEDO

Origen: Agrelo, Luján de Cuyo (1.050 m.s.n.m.)

Varietal: 100% Cabernet Franc

Producción: 9.000 kg/ha

Control de las labores en el viñedo para lograr la mejor expresión varietal de Alto Agrelo.

BODEGA

Elaboración tradicional. Temperatura de fermentación entre 24° y 26°C.

Remontajes diarios. Prensado suave.

Crianza: Sin crianza en Roble.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,9°

Azúcar Residual: Menos de 1,80 g/l

Acidez: 5,60 g/l

NOTA DE CATA

De color rojo rubí intenso. En nariz, presenta notas a frutas negras frescas, pimiento rojo y especias suaves. En boca es un vino de buen volumen, taninos maduros suaves y sedosos. Muy buen final.

Maridaje sugerido: Espárragos, queso de cabra, quesos tipo Gruyere, asado, pollo asado.

