

## PENEDO BORGES MICROVINIFICACIONES EN BARRICAS CABERNET FRANC 2020

**ENÓLOGO:** Juan Manuel González

### VIÑEDO

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

**Varietal:** 100% Cabernet Franc

**Producción:** 5.000 kg/ha

Selección de sectores identificados y escogidos 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 pisoneo y rotación. Terminada la fermentación se abren nuevamente para vaciarlas. Luego, se cierran y se coloca el vino obtenido para comenzar la guarda.

Crianza: en barricas de roble francés nuevas, durante 12 a 14 meses.

### DATOS ANALÍTICOS

**Alcohol:** 15,0°

**Azúcar Residual:** Menos de 1,80 g/l

**Acidez:** 5,6 g/l

### NOTA DE CATA

Vino tinto granate oscuro, muy brillante, de impecable apariencia. Aromas a frutos rojos, grosella negra, arándano, mentolado, con un final especiado, vainilla y moca, de gran intensidad y persistencia. Textura suave fácil de beber, buen cuerpo, acidez equilibrada, taninos redondos, final intenso y de buena complejidad.

**Maridaje sugerido:** Carnes rojas a la brasa, embutidos (jamones, salchichas), aves, coq au vin, pasta con carne, pizza calabresa picante, queso blandos y semiduros (brie, gouda, gruyere).

