



ANDES  
GROWERS

Alacrán



# Alacrán

## ◊ Seducción ◊

### CABERNET FRANC

<b>PRODUCTOR</b>	Andes Growers
<b>VARIETAL</b>	100% Cabernet Franc
<b>VIÑEDOS</b>	Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
<b>ALTITUD</b>	900 m.s.n.m.
<b>METODO DE COSECHA</b>	Manual en canastos de 25 kgs.
<b>VINIFICACION</b>	La fermentación se realiza en tanques de 50 HL - 70 HL a temperaturas controladas de 25°-27° con levaduras seleccionadas. Luego de un período de maceración de 12-15 días, el vino realiza fermentación maloláctica espontánea.
<b>PASO POR MADERA</b>	El 70% del vino se cría en contacto con roble francés y americano por 8 meses. Luego se arma un blend con el 30% del vino con pura fruta.
<b>WINEMAKER</b>	José Di Marco
<b>NOTAS DE CATA</b>	De color rojo rubí, intenso y brillante. Buena expresión y tipicidad varietal en nariz. Posee notas especiadas, pimienta negra, clavo de olor; notas frutales y crema de cassis. De buena estructura y amplio en la media boca, con marcada acidez y final largo.