



Alacrán

Alacrán

◊ Seducción ◊

CABERNET FRANC



| | |
|--------------------------|---|
| PRODUCTOR | Andes Growers |
| VARIETAL | 100% Cabernet Franc |
| VIÑEDOS | Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina |
| ALTITUD | 900 m.s.n.m. |
| METODO DE COSECHA | Manual en canastos de 25 kgs. |
| VINIFICACION | 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. |
| PASO POR MADERA | 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. |
| WINEMAKER | José Di Marco |
| NOTAS DE CATA | 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. |