

NIEVES ANDINAS



CABERNET FRANC

Reserva



PRODUCTOR	Andes Growers
COSECHA	2020
VARIETAL	100% Cabernet Franc
VIÑEDO	La Consulta, Valle de Uco , Mendoza, Argentina
ALTITUD	1.100 m.s.n.m.
COSECHA	Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.
FERMENTACIÓN	La fermentación se realiza en tanques de 70 HL – 90 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.
ANALISIS	Alcohol: 14,2 % - PH: 3,70 Acidez total: 4.23 g/l - Azúcar: 2,55 g/l
CONSERVACIÓN	80% de este vino es criado en roble francés y americano durante 8 meses.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	De un intenso color rojo violáceo brillante. En nariz presenta aromas especiados, destacándose la pimienta roja, el morrón verde asado y las frutas negras, junto a notas ahumadas por su paso por madera. En boca se percibe una textura aterciopelada y un final amable y persistente.
MERCADOS	Brasil y Argentina