

CABERNET FRANC MERLOT 2020



VARIEDAD DE UVA:

Cabernet Franc 60% - Merlot 40%

VINIFICACIÓN:

Nuestro proceso de vendimia y selección se hacen de manera manual, Respetando la calidad de la uva. Despalillamos el fruto para después hacer una maceración pre-fermentativa en frío y posteriormente fermentar en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 20 y 22°C por 20 a 25 días. Criamos nuestro vino durante 12 meses en barricas de roble francés y americano, para después embotellarle.

NOTA DE CATA:

VISTA:

Color rojo rubí, limpio y brillante.

OLFATO:

Intensidad aromática alta, buen carácter de frutas rojas, mermeladas y recuerdos a frutos secos como avellanas.

GUSTO:

Vino redondo, estructurado con frutalidad marcada, buena persistencia final.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

15°C - 17°C

