



ARGENTO

· ESTATE RESERVA ·

CABERNET FRANC

MENDOZA | ARGENTINA

Color rubí delicado, aromas a cerezas, frambuesas, grosellas y frutas. Algunas especias, hierbas y cassis. Rico y de gran cuerpo, aromas muy expresivos y taninos dulces. Final largo.

FERMENTACIÓN

Maceración en frío 2 días. Fermentación en acero inoxidable a 24-26°C por 7 días.

ROBLE

30% del corte en contacto con barriles de 500 lts. y toneles de 3500 lts de roble francés tostado medio.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Franc

REGION

Mendoza: Luján de Cuyo, Agrelo

AT: 5.47g/L AS: 3 g/L pH: 3.78g/L ALCOHOL: 14,5%

