



25 Cabernet Franc

BODEGA

Proyecto que nace en 2001. Ubicada en 25 de Mayo, rincón sudoeste de la provincia de La Pampa en la Patagonia Argentina. Es un proyecto único y atípico que crea vinos de autor en uno de los lugares mas insólitos del país

VARIETAL	AÑO
Cabernet Franc	2019

VIÑEDO	ALTURA	REGIÓN
	330 metros	La Pampa - Patagonia - Argentina

TIPO DE SUELO

Arenoso, profundo, con variabilidad de piedras. Perfil único aportado por Alto Valle del Rio Colorado. Combinación poderosa de sol y viento

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Maceración prefermentativa en frio por 72 hrs
- Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable
- Crianza de 9 meses en barricas de roble francés y americano

CATA



Rojo vivaz con visos púrpuras bien definidos



Bordes de fruta roja (ciruela fresca y cereza) con cierto dejo de pimienta negra



Voluminoso y amplio. Muy afrutado, con taninos redondos e integrados. Representativo del terruño pampeano

MARIDAJE

Chivo o cordero asado o guisado. Arroces condimentados, tablas de ahumados o pastas con salsas de carne

ALCOHOL
14,8%

TEMPERATURA DE SERVICIO
16 °C - 18 °C