

Vinho Tinto Estancia Mendoza Cabernet Franc Reserva

País de Origem	Argentina
Região	Valle del Ucco (zona de Tunuyan e Vista Flores)
Produtor	Estancia Mendoza
Safra	2019
Castas	Cabernet Franc
Temp. Serviço	15 a 17°C
Guarda	5 anos
Harmonização	Carnes grelhadas Massas com molho vermelho Queijos semicurados
Análises	Álcool: 13,8% Acidez: 5,24g/L Açúcares totais: 3,06g/L
Barrica	Barrica de carvalho francês de segundo uso durante 8 meses.

Vinificação

A colheita manual é realizada na primeira semana de abril. Após chegada na adega as uvas passam pela mesa seletora e seguem para fermentação em tanques de aço inoxidável durante 12 dias em temperatura controlada entre 26 e 28 ° C com remontagens feitas através de pisas e deletares diários. É feito maceração pós-fermentativa, seguida da fermentação malolática.

O vinho vai para os barris de carvalho para envelhecimento por 08 meses e depois de engarrafado permanece por 06 meses na adega antes de sair para o mercado.

Notas de Prova

A Cabernet Franc é uma casta bordalesa que teve grande adaptação ao terroir do Valle de Uco. O Estancia Mendoza Reserva Cabernet Franc explicita bastante o caráter varietal desta grande uva. De coloração rubi profunda, seus aromas são de grande intensidade e bem típicos da uva, com notas que recordam pimento, eucalipto e especiarias.

Sua entrada na boca é macia devido à notável presença de taninos redondos e maduro. Sua passagem por barricas de carvalho francês dá um final elegante e longo.



Cód. 12728