



## Single Vineyard Lauren Cabernet Franc

Las uvas pasan por una doble selección manual de racimos y granos. Luego de un cuidadoso despalillado, la fruta realiza una fermentación en frío a grano entero. Para asegurar una máxima expresión aromática, se comienza una fermentación alcohólica natural, a temperaturas bajas. En barrica, el vino experimenta una fermentación maloláctica espontánea y se clarifica de manera natural.

### FICHA TÉCNICA



VARIETAL

**Cabernet Franc 100%**



POTENCIAL DE GUARDA

**15 años o más.**



NOTAS DE CATA

Este Cabernet Franc ofrece un color rojo violáceo brillante con destellos violetas. En boca tiene una gran expresión varietal con frutos rojos y negros, junto a espárragos y sutiles notas de pimienta morrón rojo asado, recordando el tabaco y el cacao. Destaca su estructura y vivacidad.