



Estate Cabernet Franc

Se realiza una selección manual de racimos. Después de un cuidadoso despalillado, la uva experimenta una maceración en frío a 8 °C. La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas y a muy baja temperatura para asegurar una extracción suave y delicada y lograr máxima expresión aromática. En barrica, el vino experimenta una fermentación maloláctica espontánea y se clarifica naturalmente luego de varios trasiegos.

FICHA TÉCNICA



VARIETAL

**Cabernet Sauvignon Franc
100%**



CRIANZA

**6 meses en barricas de
roble.**



NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, brillante. Su nariz de gran expresividad varietal, presenta aroma de frutas rojas y negras y a su vez se perciben sutiles notas de pimienta rojo asado y espárragos. En boca destaca complejo y de gran vivacidad.