



RA

**ROMANCE
CABERNET FRANC
2019**

Región | Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Cabernet Franc.

Producción | 576 botellas de 750ml / 12 botellas de 1.5L.

Composición del Suelo | Suelo pobre muy rocoso con arcilla y marga en su composición.

Cosecha | Manual

Selección de Uvas | Doble cinta de selección, de racimos y bayas.

Fermentación | Tanque de acero inoxidable por 14 días.

Maceración | 6 días

Alcohol | 14,3% v/v

Crianza | 50% en barrica de 2º uso y 50% de 3º uso por 18 meses.

Acidez Total | 6.63 g/l

PH | 3,84

Acidez Volátil | 0.69 g/l

Azúcar Residual | 1.8 g/l

Notas de Cata | Rojo rubí intenso. Este Cabernet Franc ofrece aromas de frambuesa, pimienta verde, pimienta negra con notas bien integradas de azúcar morena y canela. En boca se percibe su expresión varietal. Sus taninos son suaves revelando una gran tipicidad de esta uva del Valle de Uco.

Tiempo de guarda | 8 - 10 años.

Temperatura de servicio | 16°C

Acompañar | Excelente para acompañar carnes de caza con hortalizas de intensidad y verduras asadas.

