



RA

SINGULAR
CABERNET FRANC
2019

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Cabernet Franc

Producción | 600 botellas

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 | Barricas nuevas de roble Francés por 23 días.

Maceración | 6 días

Alcohol | 14,5% v/v

Crianza | 100% Primer uso por 22 meses.

Acidez Total | 6.46 g/l

PH | 3,78

Acidez Volátil | 0.7 g/l

Notas de Cata | De color rojo rubí oscuro. Este Cabernet Franc ofrece aromas de arandanos, frambuesas, combinadas con delicadas notas de pimienta verde, regalíz, tabaco y vainilla. En boca comienza con una entrada imponente, sigue con abundantes taninos aterciopelados y termina con un final inolvidable.

Tiempo de guarda | 10 - 12 años.

Temperatura de servicio | 16°C

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

