



# RA

**ROMANCE**  
**CABERNET FRANC**  
**2020**

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

**Altitud** | 1100 msnm

**Composición** | 100% Cabernet Franc

**Producción** | 600 botellas de 750ml

**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** | 3 días

**Alcohol** | 13,9% v/v

**Crianza** | 47,5% 1º uso, 50% 2º uso y 2,5% fermentación en barrica uso por 20 meses.

**Acidez Total** | 6.27 g/l

**PH** | 3,82

**Acidez Volátil** | 0.65 g/l

**Notas de Cata** | De color rojo rubí profundo, con gran intensidad aromática que recuerda a frambuesa, especias y pimienta. Su entrada en boca es suave y elegante gracias a la calidad de sus taninos maduros. Su paso por barricas de roble Francés, le aportan una buena estructura y lo hacen largo en boca.

**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.

