RA

SINGULAR
CABERNET FRANC
2020

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Cabernet Franc

Producción | 300 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 | Barricas nuevas de roble Francés por 20 días.

Maceración | 6 días

Alcohol | 14,4% v/v

Crianza | 100% Primer uso por 24 meses.

Acidez Total | 6.5 g/l

PH | 3,82

Acidez Volátil | 0.68 g/l

Notas de Cata | De color rubí profundo, con gran intensidad aromática que recuerda a pimiento grillado, eucalipto y especias. Su entrada en boca es dulce y suave, gracias a la notable presencia de taninos redondos y maduros. Su fermentación y paso por barrica de roble francés nueva, le otorga un elegante y prolongado final.

Tiempo de guarda | 10 - 12 años.

Temperatura de servicio | 16ºC

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