



RA

ROMANCE
CABERNET FRANC
2021

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 20 días.

Maceración | 4 días

Alcohol | 14% v/v

Crianza | 50% segundo uso y 50% tercer uso por 18 meses.

Acidez Total | 6.38 g/l

PH | 3,78

Notas de Cata | Este Cabernet Franc presenta color rojo rubí con intensos aromas frutados y especiados típicos de la variedad. Se pueden percibir frambuesa, cereza negra, grosella y pimienta blanca con delicadas y suaves notas de rosas. Es un vino de cuerpo medio, con taninos suaves y final persistente.

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.

