



RA

SUBLIME
CABERNET FRANC
2023

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 margas en su composición.

Cosecha | Manual

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

Fermentación | Tanque de acero inoxidable por 23 días.

Alcohol | 13,5% v/v

Crianza | Tanque de acero inoxidable

Acidez Total | 7.2 g/l

PH | 3.52

Acidez Volátil | 0.6 g/l

Notas de Cata | De color piel de cebolla, brillante y limpio, este Rose ofrece aromas marcados a frambuesa y cereza, acompañado de flores de naranjo y delicadas notas a pimienta. En boca presenta una entrada fresca y vibrante, con notas a piel de pomelo. De cuerpo medio y final persistente.

Tiempo de guarda | 1 - 3 años.

Temperatura de servicio | 5 - 8°C

Acompañar | Se recomienda para platillos como ensaladas, pizzas, carpaccios, carnes blancas, arroces, cous-cous, quesos frescos.

