



RA

SUBLIME
CABERNET FRANC
2024

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Cabernet Franc

Producción | 600 botellas de 750m

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 23 días.

Alcohol | 13.6% v/v

Crianza | Tanque de acero inoxidable

Acidez Total | 5.7 g/l

PH | 3.43

Acidez Volátil | 0.45 g/l

Azúcar Residual | 1.8 g/l

Notas de Cata | Limpio y brillante, con color de cáscara de cebolla, este Rosé ofrece aromas de frambuesas, cerezas y un toque sutil de pimienta blanca. En boca, presenta una acidez refrescante y vibrante, con notas de cáscara de toronja, cuerpo medio y un final largo y persistente.

Tiempo de guarda | 1 - 3 años.

Temperatura de servicio | 8 - 10°C

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

