



RA

SINGULAR
CABERNET FRANC
2022

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

Altitud | 1100 msnm

Composición | 100% Cabernet Franc

Producción | 300 botellas

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.

Alcohol | 13,1% v/v

Crianza | 100% Primer uso por 14 meses.

Acidez Total | 6.66 g/l

PH | 3,65

Notas de Cata | De color rojo rubí, este Cabernet Franc presenta aromas típicos de la variedad, destacando pimienta, especias como pimienta negra y delicadas notas florales. En boca presenta taninos firmes, de cuerpo medio, notas especiadas y hierbas frescas, 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.

