



NOTAS DE CATA

Vino de colores rojos intensos con tonos negros violáceos. Aromas especiados que expresan su paso por roble con notas de pimientos, típicos de éste varietal. Complejo, de buena estructura y amplio cuerpo en boca. Con mucha personalidad.

MI ESTANCIA PREMIUM CABERNET FRANC

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Cabernet Franc.

Presentación: 750 ml.



Maridajes: comidas elaboradas con carnes rojas salvajes de ciervos, liebre o jabalí; y también corderos y vacunos.



Temperatura de servicio: 16-18°C



Guarda estimada: 7-8 años

ELABORACIÓN

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su encubado. Se fermenta 10 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 27° c. Luego reposa en vasijas de mampostería 4 a 5 meses y es puesto en barricas de roble francés y americano, durante 6 meses. Es envasado y madura en la botella durante 4 meses antes de su venta.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

VIÑEDOS

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

Antigüedad: 25 y 28 años.

Altitud de los viñedos: 650-700 m SNM.

Rendimiento: 9.000 kg/ha

Riego: Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Producción anual: 45.000 botellas.