

PREMIUM WINES

Fabre Montmayou Reserva Cabernet Franc 2023

Tinto



UVAS

100% Cabernet Franc

CARACTERÍSTICAS

- Corpo Médio
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada

PAÍS

Argentina

REGIÃO

Mendoza

PRODUTOR

Fabre Montmayou

TEOR ALCOÓLICO

14,3%

AÇÚCAR

2,8 g/l

ACIDEZ

6,0 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas vermelhas e escuras e um toque de menta. No paladar, é fresco e bem equilibrado, com um longo final e taninos redondos.

TERROIR

Vinhedos em Luján de Cuyo, Mendoza, com rendimento de 45 hl/ha. Poda verde realizada em dezembro.

ELABORAÇÃO

A colheita é feita manualmente em caixas de 20 kg para manter as uvas intactas. Seleção manual meticulosa das uvas, antes da vinificação. Antes da fermentação, maceração a frio, com temperatura de 10-12 °C, durante cinco dias. Fermentação com temperatura controlada entre 26-28°C, com quatro rebaixamentos de chapéu por dia. Maceração longa, após fermentação, durante 20 dias a 25 °C. 60% do vinho permanece em barricas de carvalho francês durante 12 meses.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem carne de cordeiro, de porco e de caça, além de sobremesas com chocolate.