

PREMIUM WINES

Paso a Paso Los Abandonados Cabernet Franc 2021

Tinto



PAÍS

Argentina

REGIÃO

Mendoza

PRODUTOR

Paso a Paso Wines

TEOR ALCOÓLICO

14,3%

AÇÚCAR

2,21 g/l

ACIDEZ

5,47 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Um vinho elegante, fresco e equilibrado. A linha Los Abandonados tem um conceito social. A produção é feita com uvas de vinhedos “abandonados” por vicultores que por algum motivo não conseguem dar sequência ao trabalho. Com essa linha, a Paso a Paso dá vida a esses vinhedos, prolongando a tradição.

UVAS

100% Cabernet Franc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

✂ Guardar ou Beber

— Sem madeira

TERROIR

Vinhedos em Los Chacayes, Tunuyán, Vale do Uco. Solos francos, com grande porcentagem de pedras arredondadas e presença de calcário. Altitude de 1.230 metros. Clima desértico (montanhoso), com precipitações inferiores a 200 mm. Rendimento: 6 toneladas/hectare.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Prensagem das uvas, deixando 10% de engaços. Fermentação com leveduras naturais em ovos de concreto. Maceração pelicular durante 21 dias, em ovos de concreto. Foi feita a malolática. Envelhecimento durante 36 meses em ovos de concreto.