

PREMIUM WINES

Fabre Montmayou Reserva Cabernet Franc 2021

Tinto



UVAS

100 % Cabernet Franc

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

PAÍS

Argentina

REGIÃO

Mendoza

PRODUTOR

Fabre Montmayou

TEOR ALCOÓLICO

13,7%

AÇÚCAR

2,35 g/l

ACIDEZ

4,9 g/l

PH

3,88

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.