



B O D E G A S O T T A N O

BARRABÁS · CABERNET FRANC -MALBEC
(COFERMENTADO)



Variedad

70 % Cabernet Franc – 30% Malbec

Región de origen

Cabernet Franc: Altamira

Malbec: Gualtallary

Rendimiento

6 a 8 Tn / Ha

Elaboración

Cofermentado de Cabernet franc despalillado y Malbec a racimo entero en huevo de cemento y ánfora de barro.

Extracción por pisaje suaves diarios en huevos y manual en ánforas

Maceración de 25 días y prensado suave

Crianza en la misma ánfora y huevo por 12 meses

Embotellado: sin clarificar ni filtrar

Notas de cata

De color rojo rubí brillante, este Barrabas presenta notas delicadas y complejas como frutas rojas, pimienta y especias que nos entrega el Malbec. Encontramos también menta, tomillo y morrones típicos de Cabernet Franc conjugados en un aroma único potenciados por las 2 variedades

En boca es sutil, delicado y elegante, de largo final y de un aterciopelado paso.

Sus taninos sedosos invitan a beber una copa más.

Temperatura de servicio

14° - 16° C