



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

BARRABÁS · CABERNET FRANC



Variedad

100 % Cabernet Franc

Región de origen

Perdriel, Luján de Cuyo · Altamira, San Carlos

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

7 Tn / Ha

Elaboración

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: En tanques de acero inoxidable de 5.000 litros con levaduras seleccionadas y temperatura controlada con remontajes suaves diarios.

MACERACIÓN: 5 días en frío a 8°C, 25 - 30 días de maceración total

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: con bacterias indígenas en barricas, hasta consumo total del ácido málico.

CRIANZA: 16 - 20 meses en barricas de roble de 300 litros (70 % francés – 20 % americano - 10% Húngaro)

EMBOTELLADO: sin clarificar ni filtrar

Notas de cata

Este Cabernet Franc se destaca por su profundo color rojo rubí intenso. Sus aromas nos recuerdan a las manzanas y frutos rojos maduros. Presenta una nota herbal muy refrescante y atractiva, que junto a las aportadas por la crianza en barricas, como el chocolate y las especias le otorgan una elegante complejidad. En boca tiene una entrada plena y de buen volumen en donde encontramos taninos intensos, crujientes, placenteros y potentes muy característicos del Cabernet Franc.

Beberlo es una experiencia única!

Temperatura de servicio

14° - 16° C