



ALCHIMIA ROBLE CABERNET FRANC

Tipo: Tinto

Varital: 100% Cabernet Franc.

Bodega: Alchimia de los Andes

Viñedos: Finca Alchimia, Barrancas, Maipú y Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza

Altitud: 750 msnm

Edad: viñas plantadas en 1999

Rendimiento: 10.000 k/h



COSECHA

Segunda semana de abril, de manera manual en cajas que contienen 18 kilogramos de racimos seleccionados en viñedo.

VINIFICACIÓN

Racimos seleccionados y despalillados.

Maceración pre fermentativa en frío para preservar aromas primarios.

Fermentación alcohólica con inoculación de levaduras seleccionadas.

Tiempo de maceración de 28 días.

AÑEJAMIENTO

Solamente barricas de tercer uso durante 6 meses a los efectos de preservar el vibrante carácter mineral de este maravilloso varietal.

Ph: 3,60

Acidez: 5,70 g/lts

Alcohol: 13,6% Vol.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

De aspecto vivaz, límpido y estructurado y color rojo rubí intenso con reflejos violáceos, este joven cabernet franc es aromáticamente muy expresivo y perfumado, recuerda frutos maduros como moras, grosellas e higos secos en combinación con delicadas notas vegetales, especiadas muy atractivas. Elegante, fino y con un claro perfil de frescura debida a su acidez. Excelente presente para beberlo ya.

MARIDAJE

Sugerido para iniciar una comida y acompañar tanto platos simples como más sofisticados y bien condimentados. Ideal para combinar con quesos duros y fiambres ahumados. También se aprecia su complejidad aromática bebiéndolo como aperitivo. Postres como Mousse de chocolate, Brownies o bien frutas caramelizadas con cremas heladas, algunas opciones para cerrar una comida.

Servir a: 15°C.

Presentación: Cajas x 6 Botellas de 750ml

Precio: \$227-Bot.

Safrá 2015. Prova na Amigos e Vino em 27/10/2017.