

<http://www.achaval-ferrer.com/wines/mendoza-cab.franc>

*Armonioso, estructurado,
aromático.*



COMPRAR

DESCARGAR FICHA TÉCNICA

Mendoza Cab. Franc / 2016

En la altura de Valle de Uco nuestro Cabernet Franc ha encontrado su lugar para desarrollarse en plenitud. La gran exposición al sol y la fría brisa de montaña le dan armonía y estructura, resultando un vino con gran amplitud de aromas y sabores. Entrega notas herbales y especiadas, desde frutas negras hasta la frescura de la hoja del tomate y el romero, con fuerte presencia de pimientos y mentoles. Un vino que seduce porque sabe expresarse.

WINEMARKES

V

Gustavo Rearte

COMPOSICIÓN VARIETAL

V

100% Cabernet Franc

PRODUCCIÓN

V

391.356 botellas

CRIANZA

V

9 meses en barricas de roble francés

COSECHA

V

Manual / Del 25 de Marzo al 16 de Abril, 2013

ANÁLISIS

V

Alcohol 14,5% PH 3,8 ACIDEZ TOTAL 6,66 g/L

POTENCIAL DE GUARDA

V

10 años

RENDIMIENTO

V

1 planta = 1 botella

SUGERENCIA

V

Servir a temperatura entre 16° y 18°C. Recomendamos seriamente decantar este vino al menos una hora antes de beberlo.

PREMIOS

V

THE WINE AVOCATE: 91 points, AVERAGE

TIM ATKIN: 93 points, HARVE the year 2009ST 2013

WINE SPECTATOR: Top 100

Safrá 2017. Jantar em 25/02/2021.