

CLASSIC CABERNET FRANC

VINO TINTO SECO



COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Franc

ORIGEN DE LAS UVAS

Campanha Gaúcha
Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Envío de las bayas a tanques de acero inoxidable
- Fermentación alcohólica con remontados diarios
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellamiento

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 3,5 g/l | PH 3,60 | ACIDEZ TOTAL 75 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rubí brillante
- **Olfato:** Aromas frescos y afrutados, con notas de mora y fresa, así como toques de pimienta negra
- **Paladar:** Fresco, con acidez equilibrada y taninos sedosos

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Queso
Pasta
Carne roja

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo