



Fabre & Montmayou

RESERVA CABERNET FRANC



UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Luján de Cuyo, Mendoza

UVAS

100 % Cabernet Franc

RENDIMIENTO

45 hl/ ha

Deshoje y cosecha en verde en diciembre. La vendimia se realiza manualmente.

FERMENTACIÓN

Una maceración en frío se realiza a 10°C - 12°C durante 5 días previo a la fermentación, que se lleva a cabo a una temperatura controlada de 26-28°C. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 20 días a 25°C.

CRIANZA

60 % del vino fue criado en roble francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso. La nariz es elegante, con aromas de frutas rojas y negras y toques de menta. Fresco y bien equilibrado, con un final largo. Aún mejor servido con un guiso de cordero, cerdo, caza o un postre de chocolate.

PREMIOS COSECHA 2021

95 points, Gold Medal, Decanter World Wine Awards 2022

PREMIOS COSECHA 2020

Silver, 90 points, Decanter World Wine Awards 2021

90 points, James Suckling 2022

91 points, Tim Atkin Argentina Special Report 2022

