



Fabre & Montmayou

RESERVA CABERNET FRANC



COSECHA 2024

VARIETAL 100% Cabernet Franc

REGIÓN Luján de Cuyo, Mendoza

ELEVACIÓN 1150 m.a.s.l

PARCELA Parcela situada a gran altitud sobre suelos arenosos y pedregosos.

TIPO DE COSECHA Manual

DATOS ANALÍTICOS ALCOHOL 14.5% AZÚCAR RESIDUAL 2.6g/l
ACIDEZ 5.4g/l

ELABORACIÓN 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.

MARIDAJE Aún mejor servido con un guiso de cordero, cerdo, caza o un postre de chocolate.



Fabre & Montmayou