



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