

BODEGA

FAVRETTO

VILLA REGINA - RIO NEGRO

CABERNET FRANC 2021

Una decisión inolvidable...



Añada | 2021.

Varietal | 100 % Cabernet Franc.

Viñedos | Villa Regina, Río Negro.

Proceso de cosecha | Manualmente (primera semana de abril).

Tipo de suelo | Franco pedregoso.

Fermentación | Levaduras seleccionadas, temperatura máxima de fermentación 25°C. Maceración durante 15 días. Dos remontajes diarios y 1 delestaje a los 8° Baumé..

Alcohol | 13,70 % v/v.

Acidez total | 5,10 g/l.

pH | 3.7

Envejecimiento | 12 meses en barricas de roble francés y americano.

Edad del viñedo | 8 años.

Sistema de plantación | Espaldera.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color | Púrpura violáceo.

Nariz | Despunta la menta, el alcanfor y las hojas de eucaliptus.

Boca | Entrada dulce con taninos maduros. Gran untuosidad.

Maridaje | Para compartir con todo el sentir culinario nacional, desde milanesas hasta puchero. Y luego mirar al cielo y evocar al varón del tango Julio Sosa que nos deleita con "Nada".