

CONFISCADO

CABERNET FRANC

LOS CHACYAES, VALLE DE UCO
MENDOZA, ARGENTINA

2021

COMPOSICIÓN: 100% CABERNET FRANC

ALCOHOL: 13,5% v/v

PH/ACIDEZ: 3,79/5,13 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l

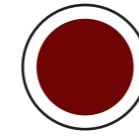
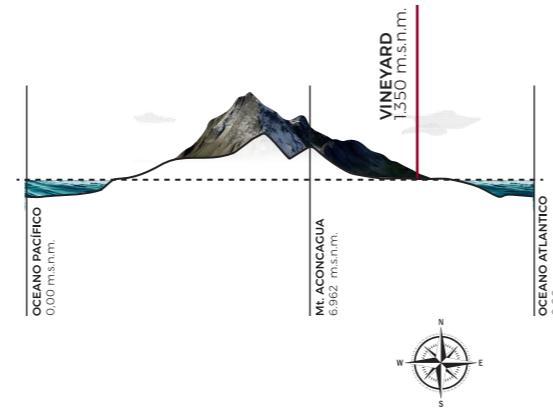
COSECHA: Manual en cajas de 20 kg,
selección manual de racimos.
Martes 23 de Marzo.

ROBLE: 9 meses con duelas de roble
francés tostado medio y suave en
tanques de acero inoxidable.

GUARDA POTENCIAL: 5 AÑOS

TERROIR

Este área es conocida por sus suelos pobres y rocosos, con extremas temperaturas en el día y la noche y una gran exposición solar. Vinos intensos, estructurados y una alta mineralidad nacen de esta zona.



COLOR
ROJO



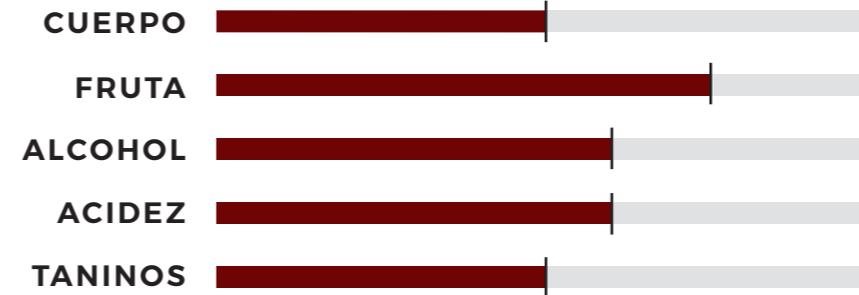
16/18°C



RACIMO



HOJA



DESCRIPCIÓN

Color rojo con reflejos negruzcos. Aromas especiados que recuerdan el tomillo y la pimienta blanca, frutos negros y notas mentoladas resaltan su frescura. Textura aterciopelada y cuerpo medio con suave final, invitan a beberlo y disfrutar cada copa.

AROMAS



TOMILLO



PIMIENTA
BLANCA



FRUTOS
NEGROS



MENTOL

