

DE MOÑO ROJO SUPER CABERNET FRANC 2018

BODEGA	The Vines of Mendoza
BLEND	85% Cabernet Franc y 15% Malbec
COSECHA	2018
VIÑEDO	Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
TIPO DE SUELO	Suelo pobre en materia orgánica, muy rocoso y arenoso en su composición
ELABORACIÓN	Se realizó una cosecha manual, en cajas de 12 kg, en abril. Se trabajó cuidadosamente en la selección de las uvas, en doble mesa de clasificación y despallado. La maceración en frío se llevó a cabo durante seis días para obtener una buena extracción de color y aromas. La fermentación alcohólica se efectuó en tanques de acero inoxidable. Luego, el desvine a barricas, su posterior descube y prensado suave para llenar las barricas (10%). La fermentación maloláctica se realizó en barricas, se procedió al trasiego del vino y su posterior crianza
CRIANZA	12 meses en barricas de roble francés de primer uso.
POTENCIAL DE GUARDA	8-10 AÑOS
ALCOHOL	14,4%
NOTAS DE CATA	Color rojo rubí profundo con un bouquet de aromas complejos que destaca los frutos rojos, el pimiento rojo grillado y delicadas notas tostadas. En boca es un vino elegante y equilibrado, con taninos jóvenes pero suaves y de persistente final
TEMPERATURA DE SERVICIO	16°C