



MASCOTA
VINEYARDS

La Mascota - Cabernet Franc



Este vino es elaborado en partidas limitadas, a partir de uvas provenientes de nuestro viñedo emblema, en la Finca La Mascota.

Ubicada en Cruz de Piedra, Maipú, es una de las regiones vitivinícolas más antiguas y prestigiosas de Mendoza.

Antes de ser embotellado, este exquisito y complejo varietal reposa durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

Temperatura

17 - 19° C

Proceso

Cosecha manual en bins. Selección de racimos.

Descobajado y aplastamiento del grano. Selección de granos.

Fermentación y maceración en tanques de acero inoxidable durante 25 días entre 23°-25° C.

Fermentación maloláctica natural. Añejado durante 12 meses

Maridaje

Ideal para acompañar con carnes rojas y de caza.

Notas de cata

A la vista, presenta un color rojo rubí con suaves destellos violáceos.

En nariz tiene aromas intensos y concentrados a casis, frutos rojos y especias.

En boca es fino y refrescante con taninos equilibrados y redondos.