

HUMO BLANCO CABERNET FRANC



VARIETALES: 100% Cabernet Franc

D.O.: Lolol Valley.

CRianza:

Durante la fermentación maloláctica, puesta en suspensión frecuente de las lías durante 2 a 3 meses, luego crianza de 9-12 meses en barricas de roble de segundo y tercer uso.

Vinificación:

Vendimia manual en cajas, selección por parcela. Doble selección al ingreso en la bodega de las uvas y de la bayas para eliminar las impurezas.

Nota de Cata:

Rubí con reflejos azulados. En nariz el vino suelta aromas de mora y de grosella negra. Notas de paprika, tostadas y avainilladas. Boca untuosa y llena de color. Fresca y compleja, mezclando a la perfección las notas elegantes de la madera tostada, con las frutas negras.

