

ZORZAL Piantao Cabernet Franc



VARIETALES: 90% Cabernet Franc, 5% Malbec,
3% Cabernet Sauvignon, 2% Syrah

D.O.: Gualtallary, Argentina

VINIFICACIÓN:

Se encubran las uvas en piletas de cemento por separado y en distintos tiempos de cosecha. La técnica de elaboración durante la fermentación alcohólica es muy simple. Se deja que la temperatura aumente de forma natural a medida que las levaduras autóctonas comienzan a fermentar el mosto, hasta alcanzar los 28°C.

CRianza:

crianza por 36 meses.

NOTA DE CATA:

Vista: Brillante rojo profundo con tonalidades violáceas.

Nariz: Elegante y complejo, con aromas especiados, pimienta, hierbas de campo, ponderando los descriptores del Cabernet franc.

Boca: En boca es amplio, de taninos jugosos y amables, con texturas y final persistente.