

MONTEVIEJO Petite Fleur Cabernet Franc

VARIETALES: Cabernet Franc

D.O.: Valle de Uco

ELABORACIÓN:

Se realiza una maceración en frío a 7° C durante 5 días. Luego se procede a realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés

CRianza:

100% del vino permanece 12 meses en barricas de roble francés de 2° y 3° uso de 225 litros. Posteriormente reposa en botella durante 6 meses.

NOTA DE CATA:

Color: De color profundo con matices púrpura, muy brillante. Se aprecia gran tipicidad varietal y especias.

Aroma: Se aprecia gran tipicidad varietal y especias.

Sabor: Es un vino con centro de boca expresivo, gran equilibrio y complejidad provenientes de la guarda. Es profundo y elegante, por lo que persiste en boca, tiene un final largo.

