

DUEMANI Duemani Costa Toscana GP Cab. Franc



VARIETALES: Cabernet Franc 100%

D.O.: Toscana, Italia

Información:

Cosecha temprana, donde el Merlot se cosechó a principios de temporada y el Cabernet Franc a mediados de septiembre de 2020. Todas las uvas son seleccionadas en el viñedo y cosechadas a mano en pequeñas cajas. Se realiza un despalillado suave para obtener bayas enteras, y se hace una selección manual adicional en la mesa de selección al llegar a la bodega.

Vinificación:

El Merlot y el Cabernet Franc fermentan de manera espontánea y separada en cubas de cemento a temperaturas controladas y con frecuentes remontajes, seguidos de 15 días de maceración con los hollejos. Parte del Cabernet Franc fermenta en ánforas de terracota de 500 y 600 litros, adecuadas para amplificar los aromas florales y afrutados de las uvas. A principios de noviembre de 2020 el vino fue ensamblado y trasladado a tanques de roble cónicos para una crianza de 6 meses. Sin clarificación ni filtración.

Nota de Cata:

Color: Rojo rubí intenso.

Nariz: Aroma Intenso y profundo, con notas de frutos del bosque sobre un fondo balsámico, seguido de sensaciones vegetales mediterráneas, regaliz y especias dulces.

Boca: Con cuerpo, potente, acorde con las notas olfativas, con taninos vivos y un final infinito.