

BENEGAS ESTATE WINE CABERNET FRANC

Considerada uma das mais nobres uvas bordalesas, a casta Cabernet Franc encontrou em Mendoza uma região árida e seca, ideal para a elaboração de vinhedos de baixo rendimento natural e alta qualidade.



Mendoza - Argentina



100% Cabernet Franc.



Maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação a 25°C em piscina. Maceração pós fermentativa durante 2 semanas. Fermentação malolática aromatizante e natural.



Envelhece 8 a 10 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi, com bordas acastanhadas. Intensidade média.



Na entrada descobrem-se notas herbáceas, com aromas frescos e complexos a frutos vermelhos como groselha, framboesa e ameixa



Paladar elegante na entrada; carnudo no palato médio com taninos amigáveis, maduros e redondos. Final longo e sedoso.



Temperatura de serviço entre 15°C a 17°C.



Excelente para acompanhar pratos de cozinha italiana e grega. Harmoniza com molhos de tomate, pizzas, gourmet, diferentes carnes grelhadas, aves de criação, pato e cordeiro com finas ervas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 1,96 g/l

Acidez Total: 5,53 g/l

PH: 3,6



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO