

LA GRAINE

LA GRAINE CABERNET FRANC



LA GRAINE

WINES



VARIETAL

100% Cabernet Franc



AÑADA

2023.



VIÑEDO

Viñedo Antiguo en Agrelo,
Luján de Cuyo - Mendoza



COSECHA

Manual.



VINIFICACIÓN

Selección manual de racimos.

Maceración prefermentativa en frío durante tres días, luego fermentación alcohólica por 20 días. A 25°C (3 remontajes al día) y a 30°C durante los dos últimos días.

Posteriormente el vino reposa durante dos semanas y media con sombrero sumergido, realizando la fermentación maloláctica natural.



CRIANZA

5 meses en barrica de roble francés



ALCOHOL

13,20% v/v.

ACIDEZ TOTAL

4,8 g/l

PH

3,76



NOTA DE CATA

Es un vino elegante con un breve paso por roble. Con gran intensidad aromática que recuerda a especias y pimienta. Su entrada en boca trae notas herbáceas y a frutos rojos, típicas de esta variedad. Con estructura y volumen en boca, carnoso y con acidez equilibrada. Marida muy bien con carnes a las brasas, pastas con boloñesa, pato y cordero.

