

ACHAVAL FERRER CABERNET FRANC

2022

TUPUNGATO - MENDOZA



SOBRE ESTE VINHO

Nas alturas de Tupungato, a cabernet franc achou a sua casa na Argentina. A grande exposição solar combinada com a brisa fria da montanha, proporciona um amadurecimento harmonioso com uma gama de aromas e sabores. Algumas pessoas descrevem esse cabernet franc como uma expressão de Chinon, no Vale do Loire, mas com uma estrutura de taninos de Saint Emilion, Bordeaux.

NOTAS DE PROVA

vinho fresco, com notas de frutas pretas, folhas de tomate e alecrim.

VINIFICAÇÃO

Prensagem após 4 dias de fermentação determinado por provas diárias. Sem filtração, sem maceração pré-fermentativa, correção da acidez, sangria durante a maceração e sem adição de enzimas. Fermentação em tanques de concreto a alta temperatura com vários bombeamentos diários

PRODUTOR

Achával Ferrer

PAÍS

Argentina

REGIÃO

Tupungato - Mendoza

ENVELHECIMENTO

13 meses em barricas novas de carvalho francês

TIPO DE SOLO

Tupungato, solo raso com pedras grandes e arredondadas de origem vulcânica e calcária, boa drenagem. Luján de Cuyo argilo-arenoso com pedras arredondadas e boa drenagem

TEOR ALCOÓLICO

14,5 %

COLHEITA

2022

VARIEDADES DE UVA

100% Cabernet Franc

COR

tinto

ESTILO

tranquilo

AROMAS

frutas pretas, folhas de tomate e alecrim.

HARMONIZAÇÕES

carnes grelhadas, costeletas de cordeiro e queijos curados

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

Servir entre 16º e 18ºC de temperatura. Recomendamos decantar este vinho pelo menos uma hora antes de servi-lo.

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 7798091112407