

EL GUAPO

THE TROUBLE MAKERS



VARIEDAD

100% Cabernet Franc

COSECHA Y REGIÓN

Finca El Peral, Tupungato. 1100 msnm

ELABORACIÓN

Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable 3-4 días a temperaturas entre 8°C y 10° C de maceración en frío, prefermentativa. Total maceración 16-18 días. Prensado muy suave en prensa hidráulica canasto/jaula. Fermentación maloláctica en barricas.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí brillante, con buena intensidad y limpidez, ofrece aromas de marcada tipicidad varietal y expresión, que recuerdan a frutas rojas, como cassis y grosellas, entrelazados con pimienta negra, clavo de olor y descriptores mentolados. De muy buena estructura y persistencia, amable en boca con presencia de taninos equilibrados y armónicos. Notas a arándanos y frambuesa con toques mentolados y aterciopelados.

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....