



LAURI VIANA

CABERNET FRANC 2019

REGIÓN

Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

VIÑEDO

Valle de Uco a 1.100 de altura. Suelos profundos, calcáreos y rocosos, de estructura permeable.

VINIFICACIÓN

*Cosecha manual. Maceración en frío por 3 a 5 días, fermentación a temperatura controlada y uso de levaduras seleccionadas.
Maceración post fermentación de alrededor de 25 días.*

CRianza

24 meses en roble francés de primer uso.

NOTAS DE CATA

Vista: *intenso rojo carmín.*

Nariz: *frutos rojos, grosellas, pimientos asados, pimienta blanca y otras especias.*

Estas especias se combinan con notas de café, moka y vainilla debido a su tiempo de añejamiento en barricas agregando más complejidad.

Boca: *en boca es un vino de gran carácter, buena estructura, taninos elegantes y acidez balanceada, con un largo final.*

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 15.5%

Azúcar: 2.85 (g/l)

Acidez: 5.7 (g/l)

PH: 3.7



VIANA

W I N E S