

Cabernet Familiar

VINO DE PAGO

El mejor Cabernet Franc de Toda España

VARIEDADES DE UVA



Monovarietal, Cabernet Franc 100%.

Crianza: 9 meses en barricas nuevas de roble francés.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en el que seleccionamos grano a grano la uva. Se vinifica en un depósito de hormigón de 100 Hl con una maceración de entre 2 y 3 semanas dependiendo de la añada. A lo largo de este periodo se realiza dos turbopigeage diarios; a uno y dos tercios de la fermentación se realiza un deléstage. El vino flor hace la maloláctica en barricas de roble francés de primer uso para tintos. Estas barricas han sido antes utilizadas para la fermentación y crianza sobre lías de vino blanco. Durante los primeros meses de crianza se lleva a cabo batónnage semanalmente. Este vino permanece en barrica de 220 litros durante 5-7 meses dependiendo de la añada.



ANÁLISIS SENSORIAL



Rojo-violáceo con alta capa. Limpio y brillante.



Aroma elegante y directo. Explosión de frutas negras sobre un fondo mineral.



Expresivo con cuerpo y carácter, que le confiere el terroir y la variedad. Envoltente, mineral y balsámico.



RECOMENDACIONES

Este monovarietal acompaña perfectamente platos muy estructurados de sabores y ricos en aromas en los que entra a formar parte la cocina más tradicional. Por su tanino potente, pero a la vez redondo y maduro, armoniza con carnes rojas

95
GUÍAPEÑÍN
PUNTOS

