

ALACRAN



Seducción

CABERNET FRANC

PRODUCTOR	Andes Growers
VARIETAL	100% Cabernet Franc
VIÑEDOS	Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
ALTITUD	900 m.s.n.m.
METODO DE COSECHA	Manual en canastos de 25 kgs.
VINIFICACION	La fermentación se realiza en tanques de 50 HL - 70 HL a temperaturas controladas de 25°-27° con levaduras seleccionadas. Luego de un período de maceración de 12-15 días, el vino realiza fermentación maloláctica espontánea.
PASO POR MADERA	El 70% del vino se cría en contacto con roble francés y americano por 8 meses. Luego se arma un blend con el 30% del vino con pura fruta.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	De color rojo rubí, intenso y brillante. Buena expresión y tipicidad varietal en nariz. Posee notas especiadas, pimienta negra, clavo de olor; notas frutales y crema de cassis. De buena estructura y amplio en la media boca, con marcada acidez y final largo.