

CABERNET FRANC

TINTO / SAFRA 2022

Este vinho foi elaborado com 100% de uvas Cabernet Franc e vinificado em nosso conceito de Microlote, que se traduz em uma tiragem limitada e exclusiva. Nossos vinhedos estão situados a 1.150 metros acima do nível do mar e o traço geográfico fundamental é a amenidade do microclima tropical de altitude. O vinho maturou por 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso, resultando em um varietal distinto, elegante e equilibrado, que expressa nosso terroir de maneira única.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

13,6%

COMPOSIÇÃO

100% Cabernet Franc

Tempo de fermentação
alcoólica: 15 dias

Tempo de fermentação
malolática: 30 dias

Temperatura de fermentação
alcoólica: 22°C a 26°C

Maturação em carvalho:
12 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Vermelho rubi profundo.

OLFATIVO

Possui notas aromáticas de frutas
negras como ameixa e cassis,
em harmonia com notas mentoladas
e toques de especiarias como
pimenta preta e cravo.

GUSTATIVO

Possui taninos robustos
e equilibrados pela acidez viva.
Final persistente, com notas
de especiarias.

Imagem ilustrativa



MICROLOTE
CABERNET
FRANC
SAFRA 2022

