



CONTRAMAESTRE | CABERNET FRANC

COSECHA 2023



AGUA AMARGA . TUNUYÁN

MENDOZA . ARGENTINA

Un Cabernet Franc con el pulso de la montaña y el carácter del tiempo. Nace a 1 050 metros de altura, en una finca plantada en 1995. Las hileras, en espaldero, ya conocen el ritmo del viento y el sol mendocino.

La cosecha es manual buscando ese instante donde la uva alcanza su máxima intensidad. Fermenta en tanques de acero inoxidable, entre 24 y 28 °C, y se queda 20 días en contacto con los orujos. El resultado: estructura, color y profundidad. Después, descansa 12 meses en barricas de roble francés de tostado medio.

Lo que vas a encontrar:

Un vino de color rojo brillante, con reflejos violáceos. Con aroma a fruta roja fresca, especias como pimienta blanca, pimiento verde, pimentón, clavo de olor y un toque ahumado que recuerda al tabaco rubio. Redondo y persistente, con buena acidez y un final largo. Elegante, graso, pero siempre fresco.

Producción limitada: Un vino que habla de origen, precisión y el valor del tiempo.

ALCOHOL: 13.7%

PH: 3.65

ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/L

COMPOSICIÓN: Cabernet Franc 100%

Luigi Perocco
WINEMAKER



@sotaventowines