

<http://www.luizargenta.com.br/site/>



CABERNET FRANC

O vinho Cabernet Franc Luiz Argenta foi elaborado 100% com uvas desta cepagem. Não tem passagem por barrica de carvalho. Respeitando a produção de qualidade, as videiras que deram origem a este vinho produzirão somente 1 Kg por planta que, aliado às modernas técnicas utilizadas em sua elaboração, são a garantia de um vinho esplendido.

COR:

Vermelho rubi intenso com reflexos tênues.

AROMA:

Aromas frutados, frescos, que lembram principalmente menta, pimenta preta e casca de laranja.

SABOR:

Apresenta uma média estrutura com um bom volume de boca. Destaca-se por uma maciez marcante e uma riqueza em aromas de retrogosto.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO:

Deve ser servido em uma temperatura de 14° a 18°C. Harmoniza com carnes vermelhas leves, massas com molhos vermelhos e picantes, queijos e coelho.

Queijos e frios. Jantar em 23/11/2013.