

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

A Decanter
Produtores
Minha Conta
Onde Encontrar
Contato

Bebidas Importadas
Bebidas Nacionais
Cristais
Acessórios
Azeites

Todos os Vinhos
Por País / Região
Por Produtores
Por Harmonização
Por Tipo
Por Uva
Decanter Wine Club
ADEGA VAZIA

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Riglos Gran Cabernet Franc 2011 \(750ml\)](#)



## Riglos Gran Cabernet Franc 2011 (750ml) - 00204211



Classifique

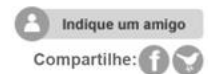
**Produtor:** Riglos  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Cabernet Franc  
**País:** Argentina  
**Safra:** 2011

**Por R\$ 168,20**  
em 3X de R\$ 56,07 sem juros



Ganhe  
169 KM

**Características Organolépticas:** Coloração rubi de média concentração, halo ligeiramente granada. A madeira marca o nariz deste vinho, mas é possível perceber o tradicional frutado vermelho aliado às inspiradoras notas balsâmicas (pimentão e ervas) e também ao grafite. Profundo, texturado, rico fim-de-boca.



### Ficha Técnica

#### Características Técnicas:

**Corpo:** Robusto 🍷🍷🍷

**Tânicos:** Moderadamente Tânico ●●

**Acidez:** Moderadamente Fresco ⚡

**Madeira:** Com Madeira (a partir de 06 meses) ●●●

**Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar 🍷

**Região:** Tupungato - Vale de Uco - Finca Las Divas - Seleção de 25 fileiras (2 hectares) dentre os 7ha plantados para esta cepa.

**Composição de Castas:** 100% Cabernet Franc

**Amadurecimento:** 22 meses em barricas de carvalho francês, novas e de 2ª passagem.

**Estimativa de Guarda:** 10 anos

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

**Características Climáticas:** Clima temperado, caracterizado por verões amenos e invernos rigorosos. Grande amplitude térmica diária, com noites frias, gerando excelente condição para a lenta maturação das uvas. O índice pluviométrico está em torno de 200mm anuais e as geadas representam os maiores riscos ao cultivo.

**Características do Solo:** Solos franco-arenosos sobre profunda capa de graves. O setor de vinhedo do Cabernet Franc é muito pedregoso.

**Elaboração:** Colheita manual em 26 de Abril, seguida de imediato resfriamento para fixar os precursores aromáticos. Dupla seleção, primeiro cachos, depois grãos. Desengace e início da fermentação tradicional em cubas de aço inox com leveduras nativas a 25-30°C. Maceração pós-fermentativa de 10-13 dias. Logo o vinho foi trasfegado às barricas, onde ocorreu a malolática e o amadurecimento. Engarrafamento sem filtração ou clarificação em Fevereiro de 2013.

**Características Organolépticas:** Coloração rubi de média concentração, halo ligeiramente granada. A madeira marca o nariz deste vinho, mas é possível perceber o tradicional frutado vermelho aliado às inspiradoras notas balsâmicas (pimentão e ervas) e também ao grafite. Profundo, texturado, rico fim-de-boca.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 14,8° GL

**Diretrizes Enogastrômicas:** Codornas envolvidas em folhas de repolho, longamente estufadas; Contra-filé grelhado; Risotto com linguíça de javali e cogumelos variados; Para acompanhar uma seleção de queijos curados.

**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.

**Classificação Legal:** Não especificado.

*Safra 2011. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.*