

Pérez Cruz

CABERNET FRANC 2013

El Fundo Liguai, hogar de Viña Pérez Cruz, se encuentra ubicada en el Valle del Maipo Alto, situada a los pies de la cordillera de los Andes, a solo 45 km al sur-este de Santiago.

Nuestro Cabernet Franc es cosechado la segunda semana de Abril, con un periodo total de maceración de 27 días, terminando 14 meses de envejecimiento en 100% barrica francesa, logrando así un vino aromático y elegante, destacando sus finas notas especiadas.

Notas de Cata

Nuestro Cabernet Franc Limited Edition, muestra su personalidad a través de sus aromas de fruta roja y especias, buen equilibrio, excelente paladar medio y final persistente, haciendo de este un vino único y verdaderamente una edición limitada.

Denominación de origen: Valle del Maipo Alto.

Varietades: 92% Cabernet Franc, 5% Carmenere, 3% Petit Verdot

Origen: Fundo Liguai, Huelquén, Paine.

Rendimiento: 5,7 ton/ha.

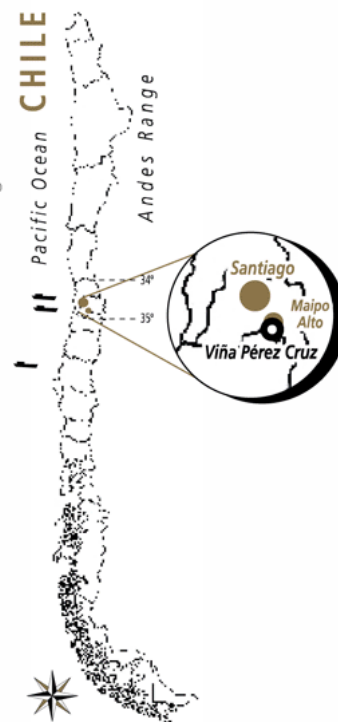
Cosecha: A mano

Vol. Alcohol: 14,5%

Acidez Total: 3,57% gr/l

PH: 3,50

Temperatura recomendada: 18 °C.



Safrá 2013. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 07/06/2017.