

<http://www.luizargenta.com.br/produto/vinhos/la-classico/cabernet-franc/18>



LUIZ ARGENTA LA CLASSICO

CABERNET FRANC



COR

Vermelho rubi intenso com reflexos tênues



AROMA

Aromas frutados e frescos que lembram principalmente menta, pimenta preta, frutas vermelhas e especiarias



SABOR

Vinho com boa estrutura e volume em boca. Um vinho macio e de retrogosto que lembram os aromas

ELABORAÇÃO

- Colheita manual das uvas; - Seleção das uvas e bagas; - Vinificação por gravidade; - Maceração por aproximadamente 15 dias com temperatura controlada a 26°C; - Fermentação Malolática; - Maturação em barricas de carvalho francês por 6 meses; - Maturação na cave por 6 meses em garrafa com temperatura e umidade controladas;

HARMONIZAÇÃO

- Carnes vermelhas leves - Massas com molhos vermelhos e picantes- Queijos de media maturação.

Temperatura de Serviço: **16 a 18°**

Vindima: **2014**
Maturação: **09** meses de barrica de carvalho francês
Composição de Castas: **100% Cabernet Franc**

Safra 2015. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 26/09/2018.