

HOME NOSOTROS FINCA & BODEGA PRODUCTOS DONDE COMPRAR

UBICACIÓN CONTACTO



Calathus

Gran Reserva Malbec

Malbec

Cabernet Sauvignon

Pinot Noir

Chardonnay

Gran Corte I –
Trivarietal

Gran Corte II –
Trivarietal

Gran Corte III –
Trivarietal

Cabernet Franc



Cabernet Franc

Calathus

Crianza: 8 meses en barricas de 225 litros, 50% roble francés, 50% roble americano de primer y segundo uso, 4 meses de botella en cava con luz, humedad y temperatura controlada.

Nota de Cata: Cabernet Franc, nuestra última incorporación a nuestro portfolio de vino y por alguna forma de mencionarlo, un gran ejemplar que viene a galardonar nuestra línea de alta Gama.

A la vista se impone con una tonalidad rojo violáceo concentrado y brillante. Aromáticamente es un vino complejo que saca gran provecho de los frutos rojos y las hierbas aromáticas. Resulta balsámico una vez que respira en copa con un buen aporte especiado, chocolate y coco, de la combinación de barricas de Roble francés y americano. Su ataque es intenso pero gracias a una acidez refrescante logra fluir untuoso y con buen cuerpo. En medio de boca es jugoso con taninos firmes. Final largo con regusto frutal.

– FICHA TECNICA

Marca Comercial	CALATHUS
Varietal	Cabernet Franc 100%
Producción	3000 botellas.



Finca Don Carlos

[HOME](#)

[NOSOTROS](#)

[FINCA & BODEGA](#)

[PRODUCTOS](#)

[DÓNDE COMPRAR](#)

[UBICACIÓN](#)

[CONTACTO](#)

Fecha de Cosecha

Segunda quincena de
Abril.

Botellas por caja

6 / 12

Elaboración

Tradicional en tanques
de acero inoxidable,
maceración fría
prolongada,
fermentación alcohólica
controlada e inducida
con levaduras
específicas,
fermentación malo
láctica cumplida.

Safra 2018. Jantar em 29/05/2019. Amigos e Vinos.