

<http://www.lomalarga.com/shop/cabernet-franc/>



## Cabernet Franc

\$24,00

*Cosecha a mano durante las horas las más frías del día. Provenientes de un cuartel previamente seleccionado, las uvas pasan por una nueva selección estricta antes de ingresar en la bodega.*

### FERMENTACIÓN

*Este Cabernet Franc esta elaborado al estilo del Valle de la Loire, usando*

*tanques de acero inoxidable.*

*Maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días a 10°C.*

*Luego se*

*calienta el mosto a 18°C y se inoculan los distintos lotes con levaduras.*

*Fermentación con 3 remontajes al día y 1 delestaje durante la primera*

*mitad del periodo de fermentación.*

*80% proviene de maceración carbónica.*

*Maceración post-fermentativa: 5 a 8 días.*

*Safra 2017. Prova em 20/08/2019. Pantucci Pátio Batel.*