

<http://www.villafrancioni.com.br/vinhos.php?id=7>



Francesco

Uvas: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec e Syrah

Teor Alcoólico: 13,7 %

Cor: Vermelho rubi intenso

Aroma: Aromas bastante intensos de frutas em compota, lembrando amora, cereja, e frutas silvestres, com um toque de especiarias e notas de baunilha, dão o acabamento aromático complexo que esse vinho possui. A fruta da Merlot harmoniza muito bem com o toque de pimenta branca trazido pela Syrah.

Paladar: Estruturado, complexo e muito equilibrado, onde se percebe muito bem a maciez trazida pela maior porcentagem de Merlot e uma pequena parte de Malbec. A Syrah se mostra presente com um leve toque picante. Os taninos são macios e deixam uma agradável persistência no fim de boca, que é longo e incita a mais um gole.

Notas de Produção: estágio de 14 meses em barris de carvalho francês.

Guarda: 10 anos

Harmonização: Suporta bem carnes de caça, como veado e javali. A codorna em molhos de tomate ou mesmo as massas com molho madeira ficam ótimas com o vinho.

Consumir Preferencialmente: 18 a 20°C

Safra 2015. Encontro de Vinhos de Curitiba em 09/11/2019. Hotel Bourbon.