

<http://bodegasmaranon.com.ar/gran-reserva/>



LINEA GRAN RESERVA – Cabernet Franc

Composicion del vino: 100% Cabernet Franc

Cosecha: 2017 – a mano en bins de 400 kg.

Viñedo - Ubicación y Rendimiento: Valle de Uco (Mendoza) - 7.500 kg por hectárea.

Vinificacion:

- Fermentación alcohólica durante 11 días a 23 - 27 °C con levaduras seleccionadas. 100% fermentacion maloláctica.

- Maceración postfermentativa durante 10 días a 18°C para obtener una mayor extracción de color y taninos.

Crianza: 16 meses en barricas de roble.

Datos Analiticos: Alcohol: 14% - Azucar

Residual: 2 g/l – Acidez total: 5,70 g / l - pH: 3.7

Safra 2018. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.