



A16

AMOR POR EL VINO

Civit 757

Blend de Torroirs Cabernet Franc



Datos técnicos

Procedencia: 70% Luján de Cuyo / 30% Tupungato

Añada: 2018

Alcohol: 14,9%

Acidez total: 5,3 g

Azúcar: 1,8 g

Elaboración

Crianza: 40% en barrica de roble francés

Vinificación: Tradicional en inox

Fermentación maloláctica: Sí

Viñedos

Altitud: Luján de Cuyo: 980 msnm /

Tupungato: 1100 msnm

Tipo de cosecha: Manual

Tipo de suelo: Luján de Cuyo: Suelos aluviales y escasos en materia orgánica que son franco-arcillosos en la superficie con abundante presencia de canto rodado y rocas a partir de los veinte centímetros de profundidad.

Tupungato: Suelos franco arenoso, de origen aluvial y pedregoso con excelente drenaje y bajo en materia orgánica que permite vinos de destacada expresión aromática con notas florales.

Riego: Riego por goteo lo que permite un máximo rendimiento del recurso principal.

Nota de Cata

Vista: Rojo cereza profundo con destellos brillantes.

Aroma: Varietales característicos donde se destaca el pimienta rojo y pimienta negra.

Boca: Intenso, estructurado y con muy buen balance de acidez que le otorga jugosidad y agilidad.