



Fabre & Montmayou  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## RESERVA CABERNET FRANC

### UBICACIÓN DEL VIÑEDO

---

Luján de Cuyo, Mendoza

### UVAS

---

100 % Cabernet Franc

### RENDIMIENTO

---

45 hl/ha

Deshoje y cosecha en verde en diciembre. La vendimia se realiza manualmente. Sorteo meticuloso a mano realizado antes de la vinificación con el fin de seleccionar las mejores uvas.

### FERMENTACIÓN

---

Una maceración en frío se realiza a 10°C - 12°C durante 5 días previo a la fermentación, que se lleva a cabo a una temperatura controlada de 26-28°C. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 20 días a 25°C.

### CRIANZA

---

60 % del vino fue criado en barricas de roble francés durante 12 meses.

### NOTAS DE CATA

---

Color rojo intenso. La nariz es elegante, con aromas de frutas rojas y negras y toques de menta. Fresco y bien equilibrado, con un final largo. Aún mejor servido con un guiso de cordero, cerdo, caza o un postre de chocolate.



1993  2013

*20<sup>th</sup> Anniversary*