



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.

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 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.

