



# ANDILLIAN

## CABERNET FRANC

### ORIGEN

*I.G. Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco. A 1.300 m.s.n.m.*

### EDAD DE LOS VIÑEDOS

*Más de 10 años.*

### RENDIMIENTO

*Menos de 6.000 botellas por hectárea.*

### ELABORACIÓN

*Raleo y selección de racimos en finca. Cosecha manual en cajas de 15 kg. Maceración fría pre fermentativa en ambiente reductivo. Fermentación alcohólica a baja temperatura para luego realizar una maceración prolongada buscando pulir taninos. Una vez realizado el descubre y prensado, el vino pasa por una crianza en barricas de roble francés durante aproximadamente 6 meses.*

### NOTAS DE CATA

*Color rojo con notas púrpura. De aromas herbáceos intensos que recuerdan a pimientos verdes y campo. En boca es dulce, amigable y muy fácil de beber.*

### POTENCIAL DE GUARDA

*5 a 7 años.*

### ENÓLOGO

*Lucas Giménez.*

### CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

*Todos nuestros procesos son orgánicos, certificados por LETIS.*



### TEMPERATURA DE SERVICIO

*15 a 17° C.*

