

RENACER CABERNET FRANC

A vinícola situada em Perdriel, bem ao pé da Cordilheira dos Andes, combina o estilo medieval de sua torre de pedra com os mais modernos equipamentos técnicos. A Renacer está ciente de que os melhores vinhos saem dos vinhedos mais bem cuidados, por isso, suas videiras são tratadas, cuidadas, e o crescimento é controlado, limitando assim a sua produção para melhor concentração de cores e aromas.



Mendoza - Argentina



100% Cabernet Franc



Colheita manual e dupla seleção de cachos e bagas. Maceração a frio durante 8 dias a 8°C, antes da fermentação alcoólica. Fermentação feita com leveduras indígenas durante 20 dias em barricas de carvalho francês de primeiro uso, tosta média e temperatura controlada 28°C a 30°C. Maceração pós fermentativa de 12 dias.



Envelhece 24 meses em barricas de carvalho francês e mais 12 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi profundo e intenso.



Aromas de cassis, framboesa e groselha se completam com notas de pimenta negra, eucalipto, menta e alecrim.



Vinho de impacto doce, taninos suaves e aveludado. De caráter frutado, ressalta as frutas vermelhas junto com notas de especiarias. Bom corpo e concentração. Final longo e persistente.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Carnes assadas e de caça, queijos bem curados, massas com molhos vermelhos e bolonhesa.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,42 g/l

Acidez Total: 5,59 g/l

PH: 3,60



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO