

CARMELA BENEGAS CABERNET FRANC ROSÉ

Considerada uma das mais nobres uvas bordalesas, a casta Cabernet Franc encontrou em Mendoza uma região árida e seca, ideal para a elaboração de vinhedos de baixo rendimento natural e alta qualidade.



Mendoza - Argentina



100% Cabernet Franc



Maceração a frio, prensado e trasfega. Continua a fermentação como se fosse um vinho branco, com leveduras selecionadas.

ANÁLISE SENSORIAL



Delicada coloração de cereja, brilhante e limpo.



Aroma definido de frutas vermelhas frescas onde se destacam as cerejas, morangos e framboesas.



Entrada fresca e delicada, grande volume no meio da boca e equilíbrio exato entre acidez, frutas e álcool. Final persistente com notas herbais características do Cabernet Franc.



Temperatura de serviço entre 8°C a 10°C.



Harmoniza muito bem peixes tais como escamudo, barbo ou truta e saladas de frutos do mar, Perfeito como aperitivo.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,5%

Açúcar: 3,50 g/l

Acidez Total: 5,8 g/l

PH: 3,4



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO