

Baldomir Terroirs Serie

AGRELO

Cabernet Franc

NOTAS TÉCNICAS

Variedad: 100% Cabernet Franc.

Origen: Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza.

Productor: Finca Montequieto.

Edad del Viñedo: Cultivado en 2008.

Altura del Viñedo: 980 msnm.

Tipo de Suelo: Franco arcilloso y rocoso.

Conducción: Espaldero.

Irrigación: Por goteo.

Rendimiento del viñedo: 60 qq/ha.

Crianza: Se añeja en roble francés de primer y segundo uso durante 24 meses.

Alcohol: 14,5%

NOTA DE DEGUSTACIÓN

Es un vino que posee una gran intensidad colorante donde predominan los tonos azules profundos y negros. En nariz resalta los aromas a frutos rojos, se perciben los aromas minerales típicos del Terroir, también se perciben aromas a moras, notas a vainilla, café y chocolate. En boca es intenso, de buen volumen y persistente. El excelente equilibrio del roble y las características propias de esta variedad, hacen que este vino sea potente, complejo y carnoso.

Maridaje: Carnes a la parrilla, carnes asadas, pastas con salsas rojas, cordero.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Potencial de guarda: 15 años y más.

Producción anual: 3.000 botellas.

