

GRAN TOMERO CABERNET FRANC 2024

GRAN TOMERO, nossos tradicionais vinhos varietais, possuem uma identidade marcante que reflete as características mais marcantes e particulares da Finca Tomero em Los Arboles Tunuyán, Valle de Uco. Desde a sua criação são elaborados exclusivamente com uvas provenientes de uma única vinha com história de qualidade.



Visual

Vermelho granada de média intensidade.



Aroma

Notas de frutas negras, figos, ameixas secas e pimenta-do-reino.



Paladar

Entrada doce, taninos firmes e excelente estrutura. Com um final agradável e persistente.

Castas

100% Cabernet Franc / Alto Agrelo

Vinificação

Colheita realizada em caixas de 20 quilos

Produção tradicional: Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas.

Fermentação em tanques de cimento sem epóxi por 17 a 20 dias.

A prensagem é realizada por meio de remontagem e prensagem.

Temperatura de fermentação: 25°C.

Informação técnica

Álcool: 14,8%

Estágio: 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso de 225 litros.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 585 | EAN: 7798121941991