

# CHAC CHAC

## CABERNET FRANC

### COMPOSICION VARIETAL

100 % Cabernet Franc

Origen: Valle De Uco, Mendoza

COSECHA 2019

### NOTAS DE CATA

Color rojo rubí. Aromas de casis y notas de pimienta remarcan la tipicidad varietal. Buen volumen de boca, balanceado, suave y amable con sabores que recuerdan a pimientos rojos, especias y un toque de complejidad aportado por su crianza en madera. Ideal para acompañar todo tipo de carnes rojas.

### TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18° C

### ALCOHOL

14,00%

### MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de Marzo.

### COSECHA

Manual

### RENDIMIENTO

7.000Kg/Ha

### VINIFICACIÓN

Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica durante 10-12 días con temperatura controlada. Temperatura baja entre 22-24°C, buscando potenciar el perfil aromático de las uvas de zona fría.

### CRIANZA

Roble Frances. Tostado suave. 6 Meses.

### TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

5-7 años

### PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

30.000 botellas

### PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 750 ml



viña las perdices

| [chacchac.com.ar](http://chacchac.com.ar) |

