

Bad Brothers

FACÓN SELECTION



FACÓN SELECTION Cabernet Sauvignon 2017

 UVA 100% Cabernet Sauvignon	 ELEVACIÓN Tolombón 1800 m.s.n.m	 PRODUCCIÓN 2600 Botellas
---	--	--

COSECHA: 2017

SUELO: Muy pedregosos, arenosos, en la base de los cerros con alta exposición y radiación solar.

VIÑEDO: Oriundo de viñedos ubicados a 1.800 m.s.n.m. en Tolombón, dentro del Valle de Cafayate, Salta, Argentina.

CRIANZA: Durante 15 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas de tostado suave y 50% neutras de varios usos. Estiba en botella por mas 6 meses.

ELABORACIÓN: Uvas cosechadas a mano en cajones de 20 kilos y cuidadosamente elegidas a través de un doble proceso de selección. Fermentación en tanques de acero inoxidable, 25 días de maceración y fermentación maloláctica natural.

NOTAS DE CATA: Nuestro Facón Selection Cabernet Sauvignon es un gran ejemplo de la calidad que puede expresar esta cepa en el Valle Calchaquí. Perfectamente maduro y sin rastros de pirazinas, este vino muestra una excelente acidez, jugosos taninos y eterno final de boca. En boca es amplio con intensos sabores y aromas a morrones asados, pimienta negra, rosa mosqueta, frutos secos y miel.

ENÓLOGO: Agustín Lanús **DOM:** Valle Calchaquí, Argentina.

ALC: 14,5 % by Vol. **CONTENIDO:** 750 ml **CORCHO:** Corcho natural

Una edición limitada hecha a partir de nuestra selección anual de las mejores variedades de uvas disponibles en el idílico Valle Calchaquí, ubicado en lo alto de los Andes.