

# Bad Brothers

# FACÓN SELECTION



## FACÓN SELECTION Cabernet Sauvignon 2017

 <b>UVA</b> 100% Cabernet Sauvignon	 <b>ELEVACIÓN</b> Tolombón 1800 m.s.n.m	 <b>PRODUCCIÓN</b> 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.*