



Andillian Cabernet Franc

VIÑEDOS

Ubicados en Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

VINIFICACIÓN

Raleo y selección de racimos en finca. Cosecha manual en cajas de 15 kg. Maceración fría pre fermentativa durante 3 días. Fermentación durante 12 días incorporando un 10% de escobajo pre seleccionado. Maceración prolongada durante 15 días dejando el vino en contacto con las pieles.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Todos nuestros vinos y viñedos orgánicos, certificados por Letis y Ecocert.

ENÓLOGO ASESOR

Michel Rolland.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color rojo con notas púrpura. De aromas herbáceos intensos que recuerdan a pimientos verdes y campo. En boca es dulce, amigable y muy fácil de beber.

LA COSTE
DE LOS ANDES

Mendoza

CHÂTEAU
LA COSTE

Provence



VARIEDAD

Cabernet Franc 100%.

TIPO DE SUELO

Franco arcilloso,
semi permeable.

EDAD DE LOS VIÑEDOS

Más de 10 años.

RENDIMIENTO

Menos de 6.000 botellas
por hectárea.