



## 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.