

Esponaneo

BY LUI WINES



Esponaneo Cabernet Franc Limo 2022 La Consulta – San Carlos

Variedad de Uva: 100% Cabernet Franc

Características del
Viñedo:

Viñedo orgánico ubicado a una altura de 1180 metros s.n. m. Posee suelos de características aluvionales, con base de limo. Son suelos muy drenados lo que genera gran exploración radicular.

VINIFICACION

Selección de racimos y despalillado de granos. Maceración pre fermentativa por 48 hrs. 14 días de fermentación alcohólica sin sulfitos. Fermentación maloláctica natural.

Maduración por cinco meses en piletas de concreto antes de ser embotellado, sin agregado de sulfitos.

NOTAS DE CATA

Color Rojo con matices bordo.

Aromas Notas a pimientos rojos típicos del cabernet franc.

Boca En boca es concentrado, con taninos bien equilibrados.