



W I N E S

Lui Single Vineyard Úmile Cabernet Franc 2021

Variedad de Uva
Origen
Detalle de la cosecha

100% Cabernet Franc
100% Los Sauces, Valle de Uco, Mendoza
Recolección manual en bins desde la
primer semana de abril.

VINIFICACIÓN

Selección de racimos y despalillado de granos. Maceración pre fermentativa por 48 hrs. 10 días de fermentación alcohólica. 3 días de maceración post fermentativa. Fermentación maloláctica natural.

Maduración del 60% del corte en barricas de roble de 3er y 4to uso: 100% francés de 10 a 12 meses. Guarda de 6 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Color	Rojo profundo.
Aromas	Con un estilo elegante y complejo, con notas de pimienta morrón asado y tomates deshidratados, acomplexados con los aromas propios del paso por Roble.
Boca	En boca es muy equilibrado, concentrado, de taninos amables que destacan su personalidad y con un persistente final de boca.

Enólogo: Mauricio Vegetti Lui

