SAINT VINCENT SV WINE

# IN VINO VERITAS

Boletin informativo de saint vincent wine club

SEPTIEMBRE 2019

ARGENTO

## FICHA TÉCNICA

**TIPO DE VINO:**
Vino Tinto

**COSECHA:**
2016

**PAIS:**
Argentina

**UVAS:**
Cabernet Franc 100%

**ALCOHOL:**
14,00%

**Ubicación del viñedo:**
Mendoza, Lujan de Cuyo, Alto Agrelo

**Fermentación:**
en tanques de acero inoxidable a 25-27 grados centígrados durante 7 dias.

**CRIANZA:**
4 meses en roble Francés, 25% de contacto

**BODEGA PRODUCTORA:**
Bodegas Argento

**Vegetarianos:**
Si

**Enóloga:**
Silvia Corti

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Delicado color rubí, aromas de cereza, frambuesa, hojas de grosella y frutas. También podemos encontrar en este vino algunas especias, hierbas y cassis. Rico y corpulento, muy expresivo, muy expresivo en términos de aromas, taninos dulces y de largo final.

## CABERNET FRANC

La cabernet franc es una de las uvas tintas más plantadas en el mundo. Se usa, sobre todo, para mezclarse con la cabernet sauvignon y la merlot en el vino de Burdeos, pero también se puede vinificar sola, como en el vino chinon del Loira. Además, se hace como vino de hielo para producir vinos varietales y de mezcla en Estados Unidos y Canadá. La cabernet franc es más ligera que la cabernet sauvignon,1 y produce un luminoso y claro vino tinto2 que contribuye a la finura y deja un aroma a pimienta al mezclarse con uvas más robustas. Dependiendo de la región en la que crece y del estilo del vino, puede tener aromas adicionales como tabaco, frambuesa, pimiento, grosella negra y violetas.

Los éxitos de la cabernet franc en Burdeos se remontan a finales del siglo XVIII, aunque ha sido plantada en el Loira desde mucho antes. Los análisis de ADN indican que la cabernet franc es uno de los padres de la cabernet sauvignon, la merlot y la carménère

Precio: $ 350.00

Paquete 3 Botellas: $ 997.50 ($332.50 c/u)

Paquete 6 Botellas: $ 1,890.00 ($315.00 c/u)

Paquete 12 Botellas: $ 3,570.00 ($ 297.50c/u)