



SOLITO VA CABERNET FRANC 2020

COSECHA

Nuestras uvas son cosechadas de un viñedo ubicado en La Consulta, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. Los racimos son cosechados de forma manual en cajas de 17 kg, durante la segunda semana de Abril.

CARACTERISTICAS DE ELABORACION

Maceración prefermentativa durante 72 hs. Agregado de levaduras seleccionadas y la duración es de 24 días. La fermentación maloláctica natural se realiza en barricas de roble francés. Se añeja el 100 % del vino en barricas de roble francés.

NOTA DE CATA

Color rojo profundo con tintes violáceos. Nariz compleja y fresca. Se perciben notas a especias y delicadas notas minerales. Debido a su paso por maderas encontraremos notas a chocolates. En boca es elegante, expresivo y sutil. Con taninos marcados, acidez equilibrada y un largo final. Se recomienda decantar 30 minutos antes del servicio.

MARIDAJE

Carnes asadas y pastas con salsas de mariscos.

ENOLOGO

Leandro Velazquez.

COMPOSICION

Alcohol: 14 %
Acidez total: 5,6 g/L
PH: 3,70

Todo esta presente,
cuando uno SOLITO VA.