



LORENZO
DE AGRELO

MARTIR



CABERBET FRANC

NOTAS DE CATA

Un vino original que combina fruta roja con toques de hierbas y pimienta negra. Tiene mucha fruta, es jugoso y se destaca una interesante textura y final seco en la boca que lo convierten en un vino de alto vuelo.

ALCOHOL

14%

PARCELA

Corte de varias parcelas ubicadas a 980 metros de altura, con exposición cenital.

SUELO

Suelo con texturas finas, predominantemente limo, arena y algo de piedra.

VARIEDAD

Cabernet Franc

ALTITUD

1.020 msnm

DENSIDAD DE PLANTACIÓN

5.500 plantas por hectárea.

PRODUCCIÓN POR PLANTA

1.750 gramos

COSECHA

Manual

FERMENTACIÓN

Levaduras naturales, micro-fermentado en bines de cosecha, huevos de cemento y tanques chicos de concreto, levaduras naturales, temperatura máxima 24°C, durante 20 días

CRIANZA

12 meses en roble francés, 12% nueva y el resto usada.

EQUIPO ENOLÓGICO

Matías Prieto,
Alejandro Sejanovich

91 PTS.

JAMES SUCKLING.COM