

finca RIVADAVIA

Gran Reserva CABERNET FRANC



ESTILO

Vinho tinto de alta complexidade



ORIGEM

Mendoza - Rivadavia - Argentina



SOLO

Argilo calcário



CASTAS

100% Cabernet Franc



CLIMA

Influência Atlântica

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2,97 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

Alto

CORPO

Médio

BARRICA

12 meses • 50% Carvalho Americano e 50% Carvalho Francês



VISUAL

Cor vermelho escuro, com nuances violáceos e marrons.



AROMAS

Pimentão e frutas vermelhas como framboesa e cereja, e aromas tostados como tabaco e baunilha provenientes da passagem pela madeira.



PALADAR

É um vinho intenso, com uma acidez média que lhe confere um agradável frescor, mas com uma estrutura marcada e complexidade proporcionada pela madeira.



GASTRONOMIA

Carnes vermelhas assadas, massas com molhos intensos e queijos curados.



Temperatura ideal de serviço entre 16 e 18°C.

492

750 ml

EAN 13: 7897015212848

DUN 14: 27897015212842

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidade: 8,8 kg

Caixa: 17,5 x 26,5 x 31 cm

Garrafa: 8,3 x 8,3 x 30,3 cm

Pallet: 25 x 3 = 75 caixas