

PROEMIO

R E S E R V E

Authentic
Wines



CRIANZA: 12 meses en barricas viejas de roble Francés.

VARIETAL/ES: Cabernet Franc

WINEMAKER: Marcelo Bocardo

NÚMERO DE BOTELLAS: 1.200

CAPACIDAD DE AÑEJAMIENTO: 5 a 6 años

AGRONOMÍA SUSTENTABLE Y HECHO CON UVAS ORGANICAS.

REGIÓN/ ALTITUD/ EDAD DE LOS VIÑEDOS: Russell (Maipú) - 800msnm - 10 años - Viñedo orgánicamente sostenible.

SUELO: Limoso, Calcáreo, Aluvial.

PROCESO DE VINIFICACIÓN: Cosecha manual en cajas plásticas de 18kg de capacidad. Selección de racimos y granos. Fermentación y maceración en pequeñas vasijas de concreto (60hl) con levaduras nativas. Remontajes 3/día - Delestaje 1. Duración aproximadamente de 25 días con Temperaturas que oscilan los 23-25°C. Fermentación maloláctica natural. Decantación natural y embotellado sin filtrar.

DESCRIPCIÓN

De color rojo rubí con tonos violáceos suaves. En nariz, aromas intensos y notas de pimienta negra y especias dulces. Fresco y excelente estructura en boca, que recuerda a frutos rojos maduros con notas de eucalipto y pimienta negra. Este vino tiene un excelente equilibrio y elegancia con un final muy expresivo, largo y persistente.

WWW.PROEMIOWINES.COM