

STAPHYLE

PARTIDA LIMITADA *Cabernet Franc*

5000

Botellas



VIÑEDO

Cosecha	2018
Viñedo	Finca Familia Porretta,
Terroir	Alto Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud	960 m.s.n.m.
Superficie total	55 hectáreas
Superficie Varietal	7 hectáreas
Cuartel / Hileras	9A / 56 hileras.
Conducción	Espaldero alto
Riego	Por Goteo
Edad de las vides	18 años.
Suelo	Franco Arcilloso.
Viñedo con defensa antiheladas.	

VINO

Composición	100% Cabernet Franc
Alcohol	13.50%
Azúcar	2.10
Acidez Total	5.55
PH	3.7

ELABORACIÓN

Cosecha	Manual
Fermentación Alcohólica	Tanques de acero inoxidable.
Tiempo y temperatura de Fermentación	25°C y 20 días
Técnica de Maceración	Tradicional
Paso por Roble	barricas nuevas Boutes de 225 litros, 12 meses
Producción en Botellas	4.678

NOTAS DE CATA

Es majestuoso en toda su plenitud, de color rojo intenso, con matices violáceos y destellos azules. Se perciben aromas de frutos rojos como guindas, cerezas y prevalecen las notas vegetales de hierbas, flores silvestres y pimienta. En boca es largo, eterno y seductor.

Temperatura de servicio: 16 ° a 18° C



BODEGAS
STAPHYLE
MENDOZA • ARGENTINA

www.staphyle.com