



CUMEHUE

CORBEAU NOIR

CABERNET FRANC

Mendoza, Argentina

LÍNEA BLEND



CEPA / COMPOSICIÓN

70% Corbeau Noir / 30% Cabernet Franc



COLOR

Rojo rubí a púrpura intenso



SERVICIO

17 ° a 19 °C



GRADO ALCOHÓLICO

13,5%



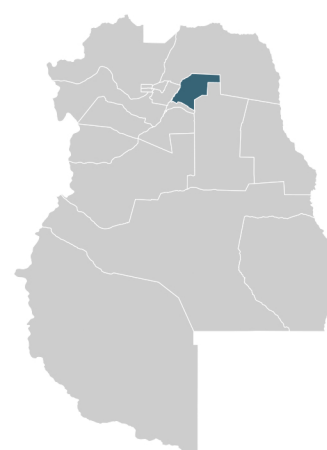
AZÚCAR

2 gramos



ENÓLOGO

Hugo Zamora



ORIGEN / CLIMA

San Martín, Mendoza, Argentina

Franco arenoso aluvial profundo. Clima semidesértico, con temperaturas elevadas durante el día y noches frescas, lo que genera una marcada amplitud térmica.

ELABORACIÓN

Vinificación tradicional, con remontajes suaves y temperaturas de fermentación entre 24 °C y 27 °C. Luego de la fermentación maloláctica y el filtrado, el vino continúa su crianza en tanques de acero inoxidable con el aporte de duelas de roble.

NOTAS



Frutilla



Frambuesa



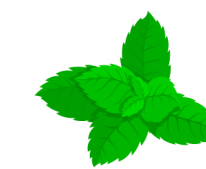
Pimiento



Especias



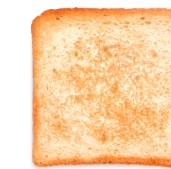
Hierbas aromáticas



Notas mentoladas



Vainilla



Pan tostado

MARIDAJE RECOMENDADO



Carnes de cocción lenta



Aves con guarniciones cremosas



Pastas rellenas con salsas suaves



Platos agrídulces

PERFIL TOPOGRÁFICO

