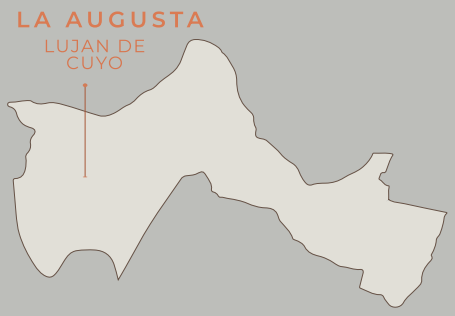
VIAMONTE
WINERY

MENDOZA
ARGENTINA



Legado de 1912: viñedos centenarios en Luján de Cuyo que concentran historia, elegancia y la expresión del Terroir



Viamonte Gran Reserva 2023 Cabernet Franc

Variedad: 100% Cabernet Franc
Origen: 70% Vistalba, Luján de Cuyo. / 30% San Roque, Maipú.
Altitud: 950 m.s.n.m. / 850 m.s.n.m.
Año de plantación: 1976
Conducción: Espaldero Alto
Suelo: Franco / Franco arcilloso
Rendimiento: 6.500 kilos/ha
Año de viñedo: 50 años
Tiempo de cosecha: 25 de Marzo

Enólogo: Martín Celasso / Miriam Gomez
Cosecha: 2023
Alcohol: 14%
Acidez: 5,8
Azúcar: 1,8
PH: 3,66
Origen madera: Francés
Tiempo en barrica: 18 meses, 70% en barricas de 225litros de segundo uso
Cantidad de botellas producidas: 2.054 botellas

Perfil sensorial

Vista: Color intenso profundo matiz muy atractivo con tonos rojo granate.

Nariz: Excelente tipicidad tomate tipo ketchup, a hongos de pino, pimiento morrón asado muy suave, laurel, orégano, notas de vainilla, goloso, algo también de especias como cúrcuma.

Boca: Lineal y tenso, con taninos firmes pero pulidos, muy buena acidez, largo final y una sensación de precisión que refleja tanto el carácter de Vistalba como la profundidad de las viñas. Persistente.

Maridaje: acompaña excelente carnes rojas, pastas con salsas muy elaboradas, quesos maduros.