



BODEGA  
**FAMILIA FURLAN**  
MENDOZA-ARGENTINA



## CRIANZA

# CABERNET FRANC

*Este vino está elaborado con uvas de Tupungato, una de las zonas de mayor prestigio en el Valle de Uco. Vinificado con técnicas de elaboración que potencian su gran expresión varietal. Un Cabernet Franc que refleja tradición y modernidad.*

### COMPOSICIÓN

Uvas 100% Cabernet Franc.

### UBICACIÓN

Viñedo ubicado en un terroir de altura que garantiza intensidad y calidad.

### COSECHA

Cosecha manual, seleccionando los mejores racimos.

### VINIFICACIÓN

Fermentación y maceración en vasijas de cemento de mediana capacidad, a temperatura controlada para obtener una elevada intensidad frutal y fresca.

### GUARDA

6 meses de contacto con madera de roble sutil y bien integrada, aportando una gran complejidad sin enmascarar la identidad del vino.

### MARIDAJE

Sorprende por su versatilidad, siendo el compañero ideal para unas empanadas de campo, con embutidos, o con un asado junto a vegetales grillados.

### POTENCIAL DE GUARDA

Más de 3 años.

### NOTAS DE CATA

A la vista presenta un rojo rubí brillante con reflejos violáceos. Aromas a frutas rojas frescas, que se entrelazan con el clásico toque de pimienta roja asada y especias. De cuerpo envolvente, con taninos bien presentes que le otorgan un final sedoso y elegante en boca.