



NOUVELLERE

CABERNET FRANC



LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO:

San José, município de Tupungato, Mendoza, Argentina.

ALTITUDE: 1.200 m.a.n.m.

VINIFICAÇÃO:

COMPOSIÇÃO: 100% Cabernet Franc.

MÉTODO: Tradicional ou Champenoise.

TIPO DE ESPUMANTE: Extra Brut – 8gr/lit de açúcar

MATURAÇÃO SOBRE AS BORRAS: 12 meses.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 5 a 7 °C.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Na vista é amarelo claro, com tons cobre.

No nariz apresenta aromas florais e notas de frutas secas, que lembram a panetone.

Na boca percebem-se frutos vermelhos, com cremosidade e boa acidez.

Grande finesse e elegância.

HARMONIZAÇÃO:

O cabernet franc é uma casta estruturada e muito elegante, ideal para acompanhar desde uma lasanha veggie até um carpaccio de lombo com escamas de queijo e folhas de hortelã.