



Bad Brothers

FACÓN SELECTION



FACÓN SELECTION Cabernet Franc 2018

 UVA 100% Cabernet Franc	 ELEVACIÓN Cafayate 1700 m.s.n.m	 PRODUCCIÓN 2600 Botellas
---	--	--

COSECHA: 2018

SUELO: Bien arenoso, profundo y permeable.

VIÑEDO: Pequeño viñedo ubicado a 1.700 m.s.n.m. en Cafayate, Salta, Argentina.

CRIANZA: Durante 15 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas de tostado suave y 50% neutras de varios usos. Estiba en botella por mas 6 meses.

ELABORACIÓN: Uvas cosechadas a mano en cajones de 20 kilos y cuidadosamente elegidas a través de un doble proceso de selección. Fermentación en tanques de acero inoxidable, 25 días de maceración y fermentación maloláctica natural.

NOTAS DE CATA: Vino elegante, de taninos y acidez equilibrados, con un suave color rojo, notas de pimienta, frutos rojos, y aromas de delicado picor. Se destacan notas de grafito, pimienta negra, pétalos de rosas, dátiles y ciruelas secas. En boca tiene un recorrido lineal, con taninos jugosos que le dan tensión a la boca. Buen balance entre fruta y madera, acidez punzante que le da un muy amplio final.

ENÓLOGO: Agustín Lanús **DOM:** Valle Calchaquí, Argentina.

ALC: 14,5 % by Vol. **CONTENIDO:** 750 ml **CORCHO:** Nomacork reserva

Una edición limitada hecha a partir de nuestra selección anual de las mejores variedades de uvas disponibles en el idílico Valle Calchaquí, ubicado en lo alto de los Andes.