



## ROSE FRANC

Variedades: Cabernet Franc

Kilogramos por hectárea: 12.000

Región: Juanico

Suelo: Calcáreo Arcilloso

Clima:

~ Templado con influencias oceánicas

~ Temperatura media anual 16.6°C

~ Estación bien marcada con veranos cálidos e inviernos fríos

MÉTODO DE ELABORACIÓN:

~ Cosecha manual realizadas en horas tempranas

~ Elaborado con el primer jugo del prensado, para preservar un color pálido

~ Jugo rápidamente enfriado y desfangado (separación de material vegetal) rápidamente.

~ Fermentación con levaduras seleccionadas entre 14°C y 16°C.

NOTAS DEL ENÓLOGO:

El vino Rose Franc está elaborado al mejor estilo de los vinos del Sur de Francia. En boca,

**Color:** Es un rosado original, vanguardista e innovador de tenue color rosado salmón donde se ve el cuidado del enólogo en el prensado estando muy atentos a los cambios de color en el proceso.

**Nariz:** Aromas suaves, frescos y florales.

**Boca:** las notas de frutos rojos, frambuesa y durazno aportan frescura y logran un perfecto equilibrio entre dulzura y acidez.

**Servicio:** 6°C - 8°C

**Recomendación:** Un vino de consumo fresco y casual, ideal para entremés, aperitivos y sublime con mariscos en todas sus preparaciones.