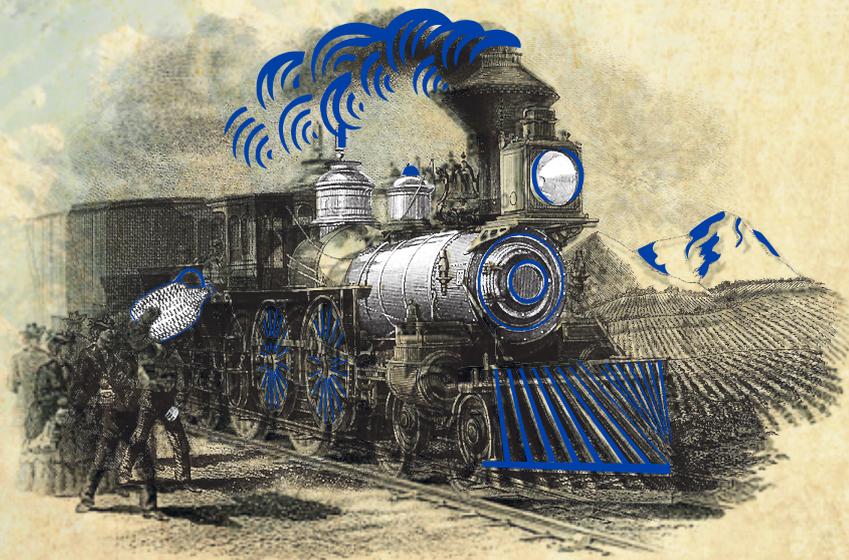


EXPRESO BODEGUERO

RESERVA CABERNET FRANC



FICHA TÉCNICA

PRODUCTOR

Expreso Bodeguero Wines

VARIETAL

100% Cabernet



VIÑEDOS

Plantado en espaldero con riego tradicional a manto, procede de Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.



ALTITUD

950 m.s.n.m.

METODO DE COSECHA

Manual en recipiente 18 a 20 kgs.



FERMENTACIÓN

Maceración pre-fermentativa. 8 días a 8°C. Fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas durante 10 días. Temperatura controlada entre 24 y 28 grados.



CONSERVACIÓN

Conservación en barrica de roble francés durante 8 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí intenso. Aromas de cerezas, notas de pimiento; vainilla y café aportados por la crianza en madera. Buen volumen de boca, balanceado, con sabores que recuerdan a pimientos rojos, especias y un toque de chocolate o café.

TEMPERATURA IDEAL



PLATOS ARMÓNICOS

Pollo a la parrilla o asado - Carnes sazonadas

Terroir: Luján de Cuyo - Mendoza

[Clic aquí para ver fotos de la finca](#)



Finca Martins está ubicada en una de las zonas más prestigiosas para el desarrollo de la viticultura, corredor internacional de Argentina al Pacífico. Cuenta con viñedos seleccionados y controlados genéticamente en diferentes zonas geográficas de Mendoza, donde su ADN exprime lo mejor de cada terroir.

El clima de montaña, gran altura, marcada amplitud térmica, suelos pedregosos y calcáreos, con buen drenaje y estructura suelta, son las condiciones que otorgan características excepcionales a la uva de dicho lugar.

Desde su siembra hasta su recolección, las uvas son acompañadas por un exhaustivo proceso de seguimiento que garantiza el altísimo nivel de las cepas.

WINEMAKER

José Di Marco