



# NOSOTROS

*Francis*

COSECHA	2017
VARIETALES	60% Malbec, 23% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc
REGIÓN	El Peral, Valle de Uco, Mendoza
ELEVACIÓN	1.100 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Doble proceso de selección, racimo y uvas. Maceración en frío durante 4 días. Levaduras nativas. Pisoneo 3 veces al día. Maceración extendida durante 40 días a temperaturas máximas de 31°C. La uva fermenta en barricas de roble francés de 500 litros. Conservación sobre lías y proceso de "battonages". Fermentación maloláctica en barrica.
ANALÍTICA	Alcohol 14,9 % Acidity 5,6 g/l
CRIANZA	15 meses en barricas nuevas de roble francés.
NOTAS DE CATA	De color rojo intenso y profundo. Vino concentrado y aromático, con notas de frutos rojos maduros, cacao y cedrón y presencia de roble francés. Gran cuerpo, con un final prolongado y elegante de taninos suaves y redondos.
MARIDAJE	Carnes rojas y de caza, salsas a base de crema.