

FIN DEL MUNDO

SINGLE VINEYARD CABERNET FRANC 2012



"En boca es amable, frutado, muy equilibrado, taninos suaves. Gustoso"

NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14,4 % vol.
Azúcar: 2,10 gr/lit
Acidez total: 5,25 gr/lit
pH: 3,66

VINIFICACIÓN

Fermentación - maceración: 31 días.
Fermentación Malo-láctica: 100%.
Crianza de 18 meses en roble francés-americano.

NOTAS DE CATA

Color rojo carmín muy intenso.
Aroma muy frutado, con notas de frutos rojos, zarzamora, cassis y guindas negras. Especiado. Coco, tabaco y humo.
De largo final de boca.

POTENCIAL DE GUARDA

Entre 5 y 6 años.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° C y 18° C.

— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO
Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 485 5004 / 485 5083
OFICINA NEUQUÉN
San Martín 195, 5° piso, oficina 3 (Q8300LKC) Neuquén, Patagonia Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 299) 442 4040 / 448 1302
OFICINA BUENOS AIRES
Honduras 5663 (C1414BNE) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.
Tel/Fax: (+ 54 11) 4852 6660
info@bdfm.com.ar / www.bodegadelfindelmundo.com