



## EL ENEMIGO CABERNET FRANCES



ORIGEN: MENDOZA (ARGENTINA)

VARIEDAD: 90 % CABERNET FRANC. Y 10% MALBEC

GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

### ELABORACIÓN:

Las áreas de clima fresco a altitudes extremas en el Valle de Uco están produciendo vinos bellamente concentrados con aromáticos intensos, textura y estructura óptimas y alta acidez (niveles saludables de ácido málico). El enólogo jefe Alejandro Vigil la califica como una de las mejores añadas de los últimos 10 años.

### CATA:

**Crianza:** Levadura salvaje, Máx. Temperatura. 28° C por 22 días, con 28 días de maceración. 5 tiempos de cosecha diferentes (con un total de 5 semanas de diferencia entre el primero y el último). Añejamiento de 15 meses en foudres de 100 años.

**Color:** De color rojo rubí con reflejos violáceos.

**Aroma:** Su aroma remite a especias dulces, intensidad alta, vainilla, madera de cedro, cassis, clavo, pimienta negra, grosellas y concentrado.

**Sabor:** En boca es un vino estructurado, elegante y persistente, con notas de fruta roja madura, final agradable, pimienta, entrada dulce y eucalipto.