



VIGINTI CABERNET FRANC



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado y posterior estrujado de la variedad Cabernet Franc, las pieles y el jugo se envían al depósito donde fermentan durante 7 días a temperatura de 23°C y se realizan suaves remontados. / *After destemming and then crushing the Cabernet Franc variety, the skins and juice are sent to the tank where they are fermented for 7 days at a temperature of 23°C and gently pumped over.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color granate oscuro, delicados aromas a frutos rojos y matices especiados. En boca es un vino elegante y a la vez con cuerpo y mucha personalidad. / *Dark garnet colour, delicate aromas of red fruits and spicy nuances. On the palate it is elegant and at the same time full-bodied with a lot of personality.*

📍 **IGP:** Tierra de castilla
IGP: Tierra de castilla

🍷 **CLASIFICACIÓN:** Joven
CLASIFICATION: Young

🍇 **VARIEDAD:** Cabernet Franc
VARIETY: Cabernet Franc

🌡️ **CLIMA:** Continental Mediterráneo
CLIMATE: Continental Mediterranean

📊 **GRADO ALCOHÓLICO:** 14,5%
ALCOHOLIC GRADE: 14,5%

📅 **CRianza:** Sin crianza
AGING: Without aging

Svenska **Vinkompaniet**

The Swedish Wine Company

www.vinkompaniet.se