

## Almadén

### Cabernet Franc



Vinho tinto da variedade Cabernet Franc, cultivada em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Central. No Brasil já foi muito importante nas décadas de 1970 e 1980, contudo boa parte destes vinhedos cederam lugar a outras tintas, principalmente, Cabernet Sauvignon e a Merlot. Mas na Almadén este patrimônio histórico e genético ainda está preservado. A Cabernet Franc, quando comparada à Cabernet Sauvignon, tem a casca mais fina, menor acidez, menos taninos e maior intensidade de aromas. Os seus vinhos sempre refletem precisamente isso.

### VINHA

|           |                             |
|-----------|-----------------------------|
| Região    | Campanha Central/RS         |
| Solo      | Arenoso de topografia plana |
| Clima     | Quente e subúmido           |
| Variedade | Cabernet Franc              |
| Colheita  | Manual e mecânica           |

### VINIFICAÇÃO

Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Maceração pré-fermentativa a frio por 2 dias; Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura de 20 a 22°C; Maceração curta para delicada extração polifenólica; Fermentação malolática espontânea e completa; Conservação do vinho em tanques de aço a 18°C.

### ANÁLISE SENSORIAL

|        |  |
|--------|--|
| Visão  | Límpido e de coloração violácea.                                   |
| Olfato | Aroma de frutas vermelhas, lembrando morango e ameixa.             |
| Gosto  | Vinho jovem e equilibrado, taninos finos e agradável persistência. |

Temperatura Ideal: 16°C a 18°C

## HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de média estrutura, massas ao molho vermelho, galetto assado e carnes vermelhas condimentadas.

