



LIBERWINES



ANAIA GRAN CABERNET FRANC

2021

Uva: 100% Cabernet Franc

Amadurecimento: Envelhecimento de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Graduação Alcoólica: 13,9%

Temperatura: 16-18°C

Vinícola: Anaia Wines

Enólogo: Gonzalo Serrano

Origem: Agrelo, Luján de Cuyo. Mendoza.



Notas de Prova: De cor vermelho rubi, no nariz apresenta notas de pimenta assada e especiarias, no palato destaca-se a fruta combinada com especiarias.



Técnica de Vinificação: As uvas são colhidas manualmente e submetidas à maceração por um período de 48 a 72 horas. A fermentação ocorre em tanques de betão sem epóxi, com leveduras indígenas, ao longo de 10 a 15 dias, sob temperatura controlada entre 24 e 26 °C. Após a fermentação, o vinho é envelhecido por 12 meses em barricas de carvalho francês.



Harmonize com: Queijos duros e semi-duros, carnes vermelhas grelhadas, cordeiro com especiarias, massas e risotos.