



Carmela Benegas Cabernet Franc Rosé

Varietal(es): Cabernet Franc



Origen: Finca Libertad (Maipú en Mendoza, Argentina).

Tipo de suelo: Canto rodado con abundante grava y arcilla.

Elaboración: Maceración de las uvas entre 12 y 24 horas. Una vez realizado el escurrido y desborre se continúa el mismo proceso de fermentación que se aplica a los vinos blancos. Seis meses de estiba tras embotellado.

Graduación alcohólica: 13,5% **pH:** 3,40
Acidez: 6,20 g/l **Azúcar residual:** 2,06 g/l



Aspecto: Vívido color rosa con mucho brillo y reflejos rubí.

Nariz: Predominio de frutos rojos como frambuesas, fresas y cerezas.

Boca: Entrada fresca y delicada. Notas especiadas originarias del varietal. Sensación alcohólica, aromas de fruta fresca y acidez interactúan de forma equilibrada. Final persistente.

Sugerencias: Un rosado ideal para beber en verano y acompañar platos ligeros como ensaladas de aves o mariscos.

Temperatura de servicio: entre 8° y 10°

Guarda estimada: Para conservar su frescura y sus aromas de frutos rojos lo ideal es beberlo 1 o 2 años después de su embotellado.

