

RG | MX

CABERNET FRANC



VISTA

Color rojo rubí intenso, elegante, limpio, con ligero cambio en el ribete.

AROMA

Perfil frutal hacia notas de fresa y frambuesa, acompañado de notas de jalapeño, típico de esta variedad. Un vino vivo y delicado.

GUSTO

Balanceado, tanicidad suave, untuoso, con porte y elegancia, confirmando lo percibido en vista y nariz.

MARIDAJE

Tabla de quesos y carnes frías, ideal en armonía con cocina tradicional francesa.

AÑADA

2019

VIÑEDO

Los Tajos, Parras

VARIEDAD

Cabernet Franc 100%

TIPO DE SUELO

Arena - Arcilla

AGRICULTURA

Agricultura sustentable

TEMP. DE SERVICIO

14-16°C

ALC. VOL

13.3%

VINIFICACION

Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada.

FERMENTACIÓN

18 días

BARRICA

24 meses en roble francés.



rgmx.mx