

2021 / CABERNET FRANC

D.O. Maipo Valley - Andes, Chile



85% Cabernet Franc 15% Cabernet Sauvignon

El Cabernet Franc ha sido el protagonista oculto de los mejores vinos de William Fèvre Chile. El ingrediente secreto, el transformador, el potenciador. Hoy se asoma sobre el escenario como cuando la corista queda sola con el micrófono y su talento -desdibujado en el coro- luce solo y cautiva como si fuese la estrella. Tal pureza es difícil de expresar en un solo idioma por lo que invitamos a las lenguas madres de la viña (y al inglés universal) a participar en su etiqueta. El paso del tiempo es justo y ha convertido el Cabernet Franc en la estrella. ¡Damas y caballeros: The Franc Rouge!

Notas enológicas

The Franc Rouge es producido con las uvas de San Luis de Pirque, expresando todo el carácter de la variedad con una potente y penetrante nariz. La cosecha se efectúa a mediados de abril para mantener fresca la fruta y lograr una gran madurez de sus uvas y una agradable intensidad en la boca. Una doble selección de las uvas y fermentaciones a baja temperatura logran extraer de manera adecuada la fruta morada y negra, manteniendo los aromas en el vino. Este Franc soporta una larga guarda en madera necesaria para combinar la potencia con adecuada estructura en boca. 100% del vino añejado en madera francesa son necesarios para lograr este gran vino.

Notas de cata

De color rojo granate oscuro. La nariz madura presenta leves notas de ceniza y grosella negra sobre una suave capa de roble. Suave y compacto en boca, los taninos firmes mantienen el paladar rico y alcohólico bajo control". (Joaquín Hidalgo - Vinous)

Maridaje

"Tiene agarre este vino, como para pensar en charcutería" (Descorchados)



Fecha de cosecha 1° semana de Abril	Producción 4,798 botellas	Grado Alcohólico 14,2% Vol.	Azúcar residual 2,4 g/l	Acidez total 3,57 g/l	PH 3,39
--	------------------------------	--------------------------------	----------------------------	--------------------------	------------