

GAUCHEZCO

VINEYARD & WINERY

PLATA MALBEC - CABERNET FRANC



CEPAGE

70% Malbec 30% Cabernet Franc

SOL

Terreux et sableux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage et pressurage. Macération et fermentation durant 72h. 14 jours de fermentation alcoolique puis fermentation malolactique. Elevage durant 12 mois en barrique de chêne puis 12 mois en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur rouge rubis avec des reflets violets.
- Nez : Vin aux arômes de prune, fraise et figue séchée avec senteurs de violette et de vanille et de poivre.
- Bouche : En bouche, vin équilibré avec des tanins ronds. Final long et délicat. Compagnon idéal de vos viandes grillées.

GRAPE VARIETY

70 % Malbec 30% Cabernet Franc

SOIL

Earthy and sandy

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, destemming and pressing. Maceration and fermentation during 72 hours. 14 days of alcoholic fermentation then malolactic fermentation. Ageing for 12 months in oak barrel then 12 months in bottle.

TASTING

- Colour : Red ruby colour ruby with purple highlights.
- Nose : Wine with aromas of plum, strawberry and fig dried with scents of violet and vanilla and pepper.
- Mouth : In mouth, balanced wine with round tannins. Long and delicate final. Good with your grilled meats.