

Montesco Piefranc Cabernet Franc



KRAJ	Argentyna
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Mendoza
SZCZEP	Cabernet Franc
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino biodynamiczne , Wino naturalne , Wino organiczne , Vininova naturalnie

Aromat:

Dojrzałe owoce czarnej jagody, z nutami mięsnymi i odrobiną drzewa sandałowego.

Smak:

Potężne z nutą dojrzałych czerwonych owoców, pieprzu i lukrecji.

Potrawy:

Comber jagnięcy, tapas

Więcej informacji:

Winogrona są uprawiane na wysokości 1500 metrów, w młodej winnicy w San Pablo, w dolinie Uco. Krzewy rosną bezpośrednio w aluwialnych i wapiennych glebach, a rezultatem jest wino pełne energii i finezji. Jest wytwarzane w betonowych zbiornikach przy użyciu dzikich drożdży i leżakuje przez około 8 miesięcy, zanim zostanie zabutelkowane.

Passionate Michellini

PASSIONATE WINE
MATÍAS MICHELINI
VITICULTOR

Matias Michellini jest zarówno winiarzem, agronomem, jak i głównym twórcą projektu Passionate Wines. Winnice znajdują się w regionie Uco Valley w zachodniej części Argentyny. Matias stawia sobie za cel tworzenie eksperymentalnych win, które doskonale oddają charakter terroir. Seria Montesco skupia się na charakterze miejsca i odmianie winogron. Wszystkie wina są rezultatem wielu inspiracji i są zróżnicowane pod względem stylu, a łączy je niewielka skala produkcji.