

Cabernet Franc

03732

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Semicrianza 2022

Un tinto de clima mediterráneo con tendencia continental, perfumado y delicado

VINO TINTO SEMICRIANZA

100 % cabernet franc

Crianza en barrica

42.600 botellas

75 cl

AROMAS DE UNA TIERRA

A los pies de la cordillera prelitoral, bajo los majestuosos acantilados y desfiladeros excavados sobre roca caliza, se cultiva una de nuestras variedades más delicadas y aromáticas. Un entorno perfumado por pinares mediterráneos, romero y preciadas orquídeas rojas. Un paraje retirado donde las cepas de cabernet franc se benefician de un clima más frío (mediterráneo con tendencia continental) ideal para su desarrollo. Unas características que nos proporcionan un vino con identidad propia.



Ligero | **Afrutado** | Maduro | Intenso

Cuerpo: ●●●○

Dulzor: ●●○○

Taninos: ●●○○

Acidez: ●●●○

Alcohol: ●●●○

Alc.: 14 % vol.

Valor energético: 98 kcal/100 ml

Servicio: 14 - 16 °C

Consumo: mejora hasta 2025

Maridaje: rollitos de ternera con pimientos

De color cereza picota con reflejos violáceos. Intensos aromas a fruta roja y negra (**fresa** y **cereza picota**) sobre un fragante fondo balsámico (gominola de regaliz), floral (**violeta**) y especiado (**pimienta negra**). Recuerdos a crianza (**caramelo tofe**) y anís (caramelo Kojak). En boca es fresco, suave y con un final largo y persistente a fruta roja madura.

Vinos similares de nuestra bodega:

Ibericus Garnatxa Negra, Ibericus Mencia y Senderos del Montevico.



MASET
VINOS Y CAVAS

WINE-MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR