

PHÁROS ROSÉ

CABERNET FRANC | PINOT NOIR
VALLE DE UCO
MENDOZA, ARGENTINA

2024

COMPOSICIÓN: 70% CABERNET FRANC
& 30% PINOT NOIR

ALCOHOL: 12,9% v/v

PH/ACIDEZ: 3,21/6,42 g/l

AZÚCAR RESIDUAL: 8 g/l

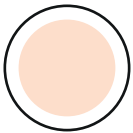
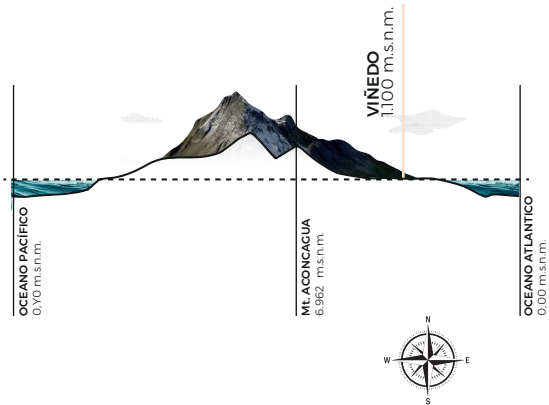
COSECHA: manual en cajas de 18kg /
selección manual de racimos /
jueves 08 de febrero

MÉTODO FRANCÉS TRADICIONAL : 6 meses
en tanque y 18 meses en lías.

GUARDA POTENCIAL: 20 AÑOS

TERROIR

Viñedo ubicado a 1250 msnm, con
gran amplitud térmica, y suelos
rocosos profundos



COLOR
ROSADO
TENUE



7-10°C



CABERNET
FRANC



PINOT NOIR

CUERPO



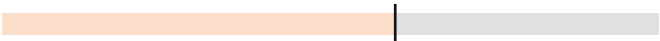
FRUTA



ALCOHOL



ACIDEZ



TANINOS



DESCRIPCIÓN

De color rosado tenue con reflejos plata, despliega una nariz expresiva, dominada por notas de frutilla madura, frambuesas frescas y un sutil dejo floral. En boca es fresco y equilibrado, con un perfil frutado vibrante y una acidez delicada que realza su elegancia. La textura es cremosa, con una burbuja fina y persistente que acaricia el paladar, aportando sofisticación y un final largo y armonioso.

AROMAS



FRUTILLA



FRAMBUESA



FLORAL



PIMIENTA

