ALIADO
DE LA NATURALEZA

SEGUNDO CORTE

CABERNET FRANC 57% - MERLOT 43%

Entre paisajes desérticos, rústicos y sutiles a la vez, entre salares de blanco profundo y campos de lava negra petrificada nace Aliado, nutrido e inspirado en la fauna y flora de la puna Catamarqueña, caracterizada por su gran belleza y peculiar capacidad de adaptarse a una extraordinaria variedad de hábitats.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Alcohol: 13,7%.
- Fermentación: Levaduras seleccionadas, máx temp. ferm. 26°C, durante 15 días.
- Añejamiento: tanques de acero inoxidable.
- Acidez Total: 6 g/l.
- pH: 3.79.

DESCRIPCIÓN

Se perciben en este vino elegantes notas herbáceas aportadas por el Cabernet Franc, junto a vivaces frutos negros y especias conferidos por el Merlot. De taninos medios que permiten acompañarlo con carnes rojas y pastas.

La fruta proviene de nuestros viñedos óptimos para el desarrollo de esta uva por el alto nivel de insolación y amplitud térmica. De color rojo rubí intenso, con destellos negros, propio de la variedad, es de aroma intenso dominado por notas de frutos rojos. De entrada sutil y dulzona. De buena acidez, presenta taninos suaves que se amalgaman muy bien con la fruta. Elegante y memorable. Fácil de beber.

WWW.TIERRADEVOLCANES.AR