

VIÑA DE FRANNES LEGAT 2018



Cabernet Franc



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Ernesto Álvarez Morphy Camou Después de una extensa trayectoria como constructor y desarrollador en las que estuvo involucrado en grandes proyectos, llegó al Valle de Guadalupe a principios de la década de los 80, inmediatamente supo que tenía que hacer algo aquí, fundó Chateau Camou con la intención de producir vino mexicano que pudiera competir en calidad con los mejores vinos del mundo.

En 2008 comienza su segundo proyecto viña de frannes, Ernesto Álvarez Murphy, que después de independizarse de Chateau Camou, donde él se quedó con 32 hectáreas de viñedos, funda Viña de Frannes donde él cultiva y produce sus propias uvas.

NOTAS DE CATA

Color rojo granate intenso y brillante. De viveza aromática espléndida, frutos rojos, casis, especias, regaliz, café y cuero. En boca asombrosa elegancia, tinto sofisticado y misterioso, ya que es potente pero satinado. Maridaje cortes finos, animales de caza y quesos maduros.



Vinícola / Enólogo:

Viña de Frannes
Michel Rolland



Grados de Alcohol:

13.5% Alc.



Cépage:

Cabernet Franc



Temperatura de Consumo:

18°C.



Vinificación:

Ensamble de variedades nobles francesas donde predomina el Cabernet Franc, 12 meses de crianza en barricas de roble blanco francés.