

VIÑA DE FRANNES EL TINTO DE FRANNES 2019

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Merlot & Tempranillo



Tijuana
BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Valle de Guadalupe
B. C., MÉXICO



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 cereza oscuro intenso. Presenta aromas florales, a frutos rojos, a especias y algunas notas herbáceas con ligeros matices de madera. En boca es de intensa frutalidad, equilibrado y de buena estructura.. Maridaje Pastas, pizzas, asados en casa, carnes frías y cortes finos.

Vinicola / Enólogo:

Viña de Frannes
Michel Rolland



Grados de Alcohol:
13.5% Alc.

Cépage:

Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot
Tempranillo



Temperatura de Consumo:
18°C.

Vinificación:

El tinto de Frannes es elaborado a partir de nuestras variedades nobles francesas, cuidadosamente seleccionadas y con una crianza de 8 meses en barrica francesa de roble blanco.

