

34

- **Marca:** Carelli 34
- **Región:** Rivadavia, Mendoza.
- **Variedad de uva:** 100% Cabernet Franc.
- **Tipo de uva:** Vino tinto varietal.
- **Alcohol:** 13,50 °GL
- **Características del vino:**

Este gran vino, está hecho con uvas especialmente seleccionadas, provenientes de nuestros propios viñedos, obteniendo la máxima expresión del Cabernet Franc y la tipicidad argentina.

Son cosechadas en cajas plásticas de 16 - 18 kg. La elaboración es mediante métodos tradicionales junto a la última tecnología. Los tanques, tienen el tamaño ideal, que permite la perfecta concentración de los jugos. Luego, parte del vino, madura en barricas de roble francés y americano de segundo uso, entre 4 y 6 meses, lo que le da características únicas a este vino. El proceso finaliza en la botella, donde el vino cobra vida plenamente.

Color: rojo violáceo profundo.

Aroma: fresco, recuerda frambuesa, frutos rojos y aromas florales.

Boca: presenta notas de frutillas, ciruela roja, taninos dulces, buen cuerpo y final prolongado.

