

Hacedor de Mundos

CABERNET FRANC BY GILLMORE



VARIEDAD/VARIETY
Cabernet Franc



COSECHA
2014



AROMA
Intensos frutos negros se combinan con especias y violetas



COLOR / COLOR
Rojo Rubi intenso y profundo / Deep red ruby color.



BOCA / TASTE
En boca es expresivo y untuoso de mucho equilibrio con un gran largo en boca / A very expressive palate with unctuous balance characterized by a long finish.



ALCOHOL
14,5°



MARIDAJE / PAIRING FOOD
Osobuco, pescados grasos, estofados, pato, ganso, liebre, polenta / Osobuco, Fatty Fish, stwes, duck, goose, rabbit, polenta.



TEMPERATURA DE SERVICIO
SERVING TEMPERATURE
16° - 18° C



FERMENTACION / FERMENTATION VATS
Acero / Stain Steel



GUARDA / AGING
Barricas 18 meses / Oak 18 months



EXPOSICION / EXPOSURE
Sud - este / South East



UBICACIÓN / LOCATION
San Javier Loncomilla



TERRENO / LOCATION
Suelos sedimentarios, de origen granito, en posiciones de terraza aluvio - coluvial, suelos profundos / Terraces made up of Alluvial clay soils and deep colluvial rocks.



ALTITUD / ALTITUDE
91



TAPA / CLOSURE
Corcho Natural / Natural Cork



COSECHA / HARVESTING
Manual / Manually



SCORES
93 Wine advocate / 92 James Suckling / 92 Tim Atkin



ENÓLOGOS
Andres Sanchez y Daniella Gillmore



PRODUCCIÓN
5.000 botellas



VINOS QUE NACEN DE VIEJAS PARRAS DEL MAULE PROFUNDO, REGADAS SOLO CON LA LLUVIA DEL INVIERNO. LAS RESTRICCIONES DEL VIÑEDO DEFINEN SU EXPRESIVA NARIZ, SON VINOS QUE TRANSPORTAN EN SU ALMA EL ESPÍRITU DE NUESTRO TERRITORIO.

WINES THAT ARE BORN FROM OLD VINES IN MAULE, IRRIGATED ONLY BY RAIN. VINEYARD RESTRICTIONS DEFINE THEIR EXPRESSIVE NOSE; OUR WINES CARRY IN THEIR SOULD THE SPIRIT OF OUR TERROIR.