

---

# PERFECT SIMPLU

## Cabernet Franc

RECOLTĂ 2018 | 13,8 % VOL.

---

Acest vin este realizat din struguri Cabernet Franc și are o culoare roșu-violet, un corp rotund cu taninuri echilibrate, specifice soiului, completate și rotunjite de timpul petrecut în baricuri.

Aromele sale complexe variază într-un spectru larg, de la cireșe și coacăze negre, până la cele picante de piper mentolat și capsicum.

---

### PRINCIPALELE ETAPE DE ELABORARE A VINULUI

- Cules manual, în lădițe; sortare pe masă vibrantă;
- Macerare pre-fermentativă de 9 zile pentru extragerea culorii și a aromelor;
- Fermentare alcoolică realizată cu drojii autohtone;
- Macerare post-fermentativă de 12 zile pentru extragerea taninurilor;
- Fermentare malolactică realizată cu bacterii autohtone;
- Maturare 10 luni (80% din volum în cisternă de inox și 20% în baricuri noi din stejar românesc), cu ardere medie.



**catleya**  
[www.catleyawines.com](http://www.catleyawines.com)

