

ZAHA

CABERNET FRANC

Zaha, corazón en la lengua de los huarpes, encarna la esencia del terroir mendocino: vinos que hablan desde el corazón de la tierra, donde la tradición, la naturaleza y la pasión se encuentran en cada botella.

VARIEDAD: 100% Cabernet Franc.

APELACIÓN: Paraje Altamira, San Carlos, Valle de Uco. 1100 m.s.n.m.

SUELO: Suelos con fuerte presencia de calcáreo, rocas mezcladas con zonas de limo, arcilla y grava. Suelos poco profundos y de buen drenaje.

VINIFICACIÓN: Fermentado en piletas de cemento con levaduras indígenas. Las temperaturas no superan los 29°C.

CRIANZA: 12 meses en piletas de cemento.

Proveniente de Paraje Altamira, este vino captura la esencia del Cabernet Franc en Argentina. El terroir de altura, con suelos calcáreos y pedregosos, aporta una frescura única y gran complejidad aromática. Con notas expresivas de fruta negra, matices herbales y un toque de mineralidad, este Cabernet Franc combina elegancia y potencia, reflejando la capacidad de la región para elaborar vinos de notable profundidad y carácter.

