

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Riglos Quinto Cabernet Franc 2018
Vinícola	Riglos Wines
Safra	2018
País	Argentina
Região	Tupungato (Valle de Uco, Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,50%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	20-40 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É no esplêndido terroir de Guatallary (Valle de Uco), a **1.350 metros de altitude**, de baixíssima pluviosidade e altíssima amplitude térmica diária, em um solo pobre de composição aluvial, calcária e franco arenosa de excelente drenagem que, no início dos anos 2000 os amigos **Darío Werthein e Fabián Suffern** fundaram a **Riglos Wines**.

Para quem é fã de história, Riglos é o nome de um povoado da província de La Pampa - Argentina, e foi escolhido para homenagear o lugar a que chegaram seus ancestrais no início do século XX.

Focada em produzir vinhos de alta gama, a empresa conta com um **detalhado mapeamento** de sua joia – **o vinhedo Finca Las Divas**. O **Riglos Quinto Cabernet Franc 2018** tem suas uvas provenientes de um solo bastante pedregoso. Suas uvas são colhidas manualmente e imediatamente resfriadas para fixar os precursores aromáticos.

É vinificado de forma tradicional pelas habilidosas mãos do respeitado enólogo **José Hernández Toso** e, antes de ser **engarrafado sem filtração e clarificação, amadurece em barricas de carvalho francês (de 2º uso) por 6 meses**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas frescas vermelhas e negras (cereja, framboesa, mirtilo, jaboticaba), rodeadas por elegantes aromas herbáceos (folha de groselha) e nuances de especiarias picantes, complementados por traços de carvalho

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

estruturado e com bom volume de corpo, com taninos macios e integrados, escoltados por uma acidez fresca e persistente; com uma paleta de sabores repleta de frutas frescas, ervas, especiarias picantes e toque sutil de carvalho; ótima persistência em boca

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
	DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula