



## Pequeñas Producciones Cabernet Franc 2014

Um belo exemplar de cabernet franc, vinificado pela bodega mais antiga de Mendoza. Da safra 2014, recém chegada no mercado, trata-se de um vinho pancadão! Excelente para harmonizar com carnes grelhadas de churrasco.

### Ficha técnica

**Conteúdo** 750ml

**Tipo** Tinto

### Elaboração

**Uva** 100% cabernet franc

**Teor Alcoólico** 14%

**Amadurecimento** 12 meses em barricas de carvalho francês

**Safra** 2014

### Terroir

**País** Argentina

**Região** Mendoza

**Produtor** Escorihuela Gascón

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Púrpura intenso

**Olfativo** Frutas negras, amora, ameixa e mirtilo, notas de chocolate amargo e alcaçuz

**Gustativo** Encorpado, potente, estruturado, taninos firmes e muito persistente

**Harmonização** Carnes de churrasco, cordeiro, costela, legumes grelhados e provoleta

### Serviço

**Temperatura  
de Serviço**

14/16°

**Estimativa  
de Guarda**

Pronto  
ou +10  
anos

### Da Bodega:

A história dessa bodega remonta 1880, quando Miguel Escorihuela Gascón, então com 19 anos, imigrou da Espanha para a Argentina - Mendoza. Adquiriu 17 hectares de terra e iniciou a construção da bodega. Administrou e desenvolveu a bodega até sua morte em 1933, quando foi assumida por seus herdeiros, que continuaram a investir e divulgar o mundo do vinho, tornando-a extremamente conhecida e respeitada. Suspeita-se que o primeiro vinho 100% Malbec foi feito pela Escorihuela Gascón. Em 1993, passa a pertencer ao "winemaker" Nicholas Catena, que investiu pesadamente na modernização da bodega para adequá-la às exigências do mercado atual. Atualmente, a bodega mantém em seu charmoso prédio de origem um maravilhoso restaurante – chamado 1884, comandado por ninguém menos do que Francis Malmman.