



Cabernet Franc

TINTO CRIANZA

MASET DE LLEÓ

AROMAS DE UNA TIERRA

A los pies de la cordillera prelitoral, bajo los majestuosos acantilados y desfiladeros excavados sobre roca caliza, se cultiva una de nuestras variedades más delicadas y aromáticas. Un entorno perfumado por pinares mediterráneos, romero y preciadas orquídeas rojas. Un paraje retirado donde las cepas de cabernet franc se benefician de un clima más frío (mediterráneo con tendencia continental) ideal para su desarrollo. Unas características que nos proporcionan un vino con identidad propia.

-  Maset del Lleó
-  D. O. Catalunya
-  Cabernet Franc
-  10 meses en barrica
-  14 % vol.
-  12 - 14 °C
-  75 cl
-  03732

NOTA DE CATA

De color rojo cereza con suaves reflejos violáceos. En nariz es limpio, intenso y aromático, con recuerdos a frambuesas, violetas y nueces. En boca es fresco, sabroso y muy expresivo, con un final largo y delicado.

MARIDAJE



MASET

VINOS & CAVAS

902 200 250

Directo de la Bodega a su Casa

maset.com