

PERFIL DE VINO

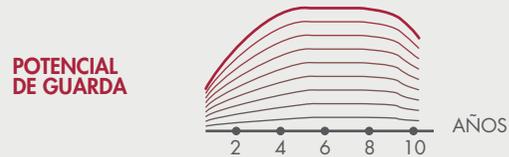
MALBEC MENDOZA 2013

Malbec Mendoza es un ineludible reflejo de la variedad insignia de nuestro país, en la tierra de la cordillera y el sol. Compuesto por diversos viñedos, ubicados en las más importantes referencias geográficas que entrega la provincia cuyana, este vino joven, potente y aterciopelado, expresa placer, suavidad y frescura conjugando tierras y sabores en un mensaje claro y contundente.

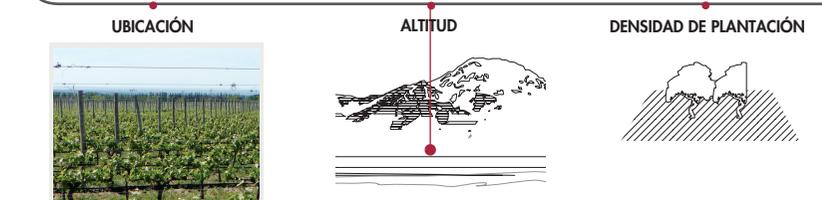
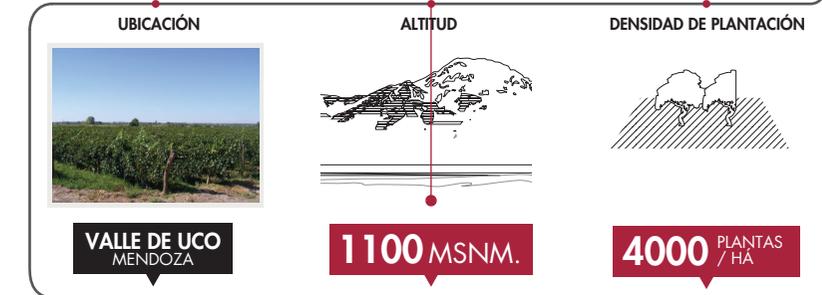
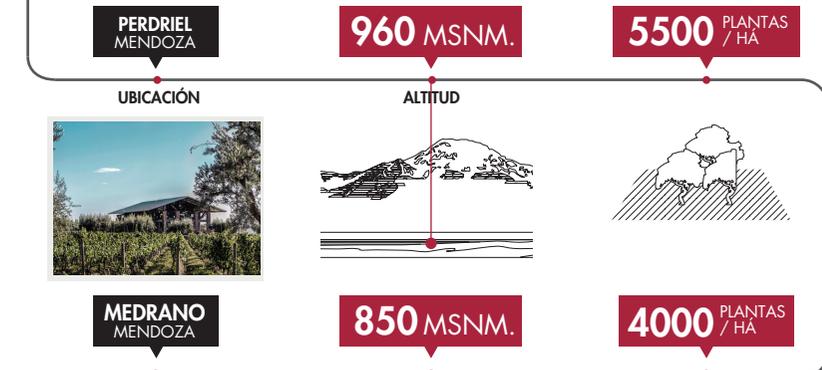
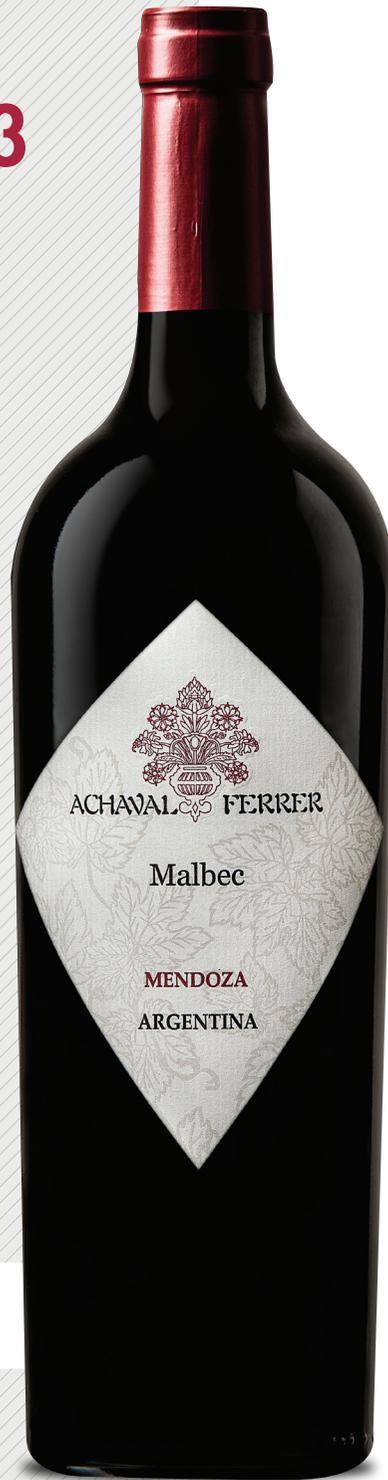
Este vino expresa Malbec y Mendoza, en idioma universal.

FICHA TÉCNICA

WINEMAKERS	Roberto Cipresso, Santiago Achával
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Malbec
PRODUCCIÓN	391.356 botellas
CRIANZA	9 meses en barricas de roble francés
COSECHA	Manual / Del 25 de Marzo al 16 de Abril, 2013
ANÁLISIS	14,5% Alcohol PH 3,8 Acidez 6,66



SUGERENCIA
Servir a temperatura entre 16° y 18°C.
Recomendamos fuertemente decantar este vino al menos una hora antes de beberlo.



Wine Spectator
TOP 100 2009

The WINE ADVOCATE®
91 PTS PROMEDIO

