

PERFIL DE VINO

MALBEC MENDOZA 2014

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 Silvio Alberto y Santiago Achaval

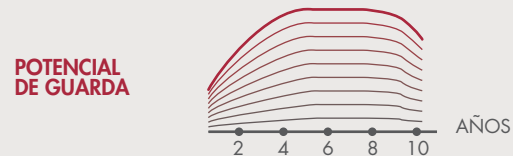
COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Malbec

PRODUCCIÓN 198.492 botellas

CRIANZA 10 meses en barricas de roble francés

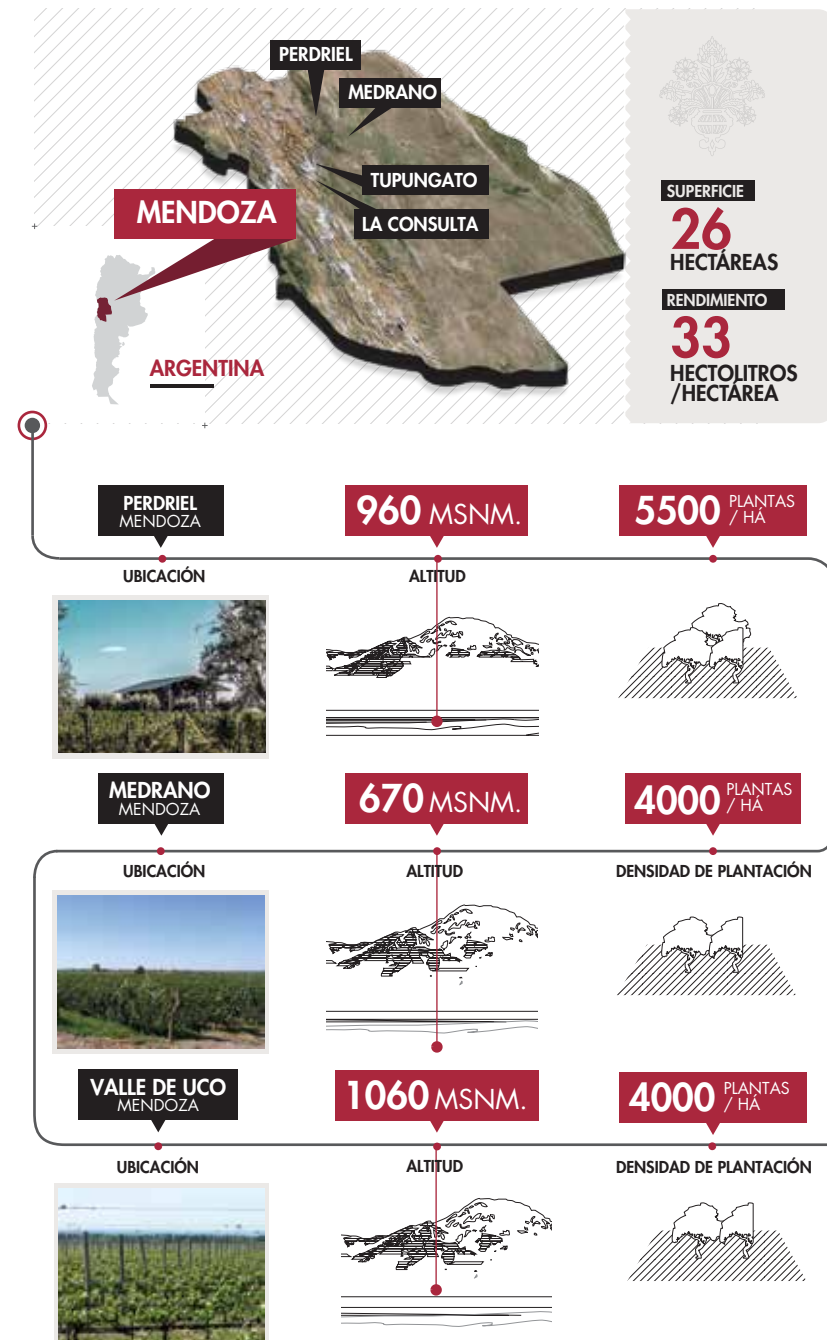
COSECHA Manual desde el 18/03 al 16/04 de 2014

ANÁLISIS 14,5% Alcohol, PH 3,8, Acidez 6,15



RENDIMIENTO 1 PLANTA = 1 BOTELLA

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 91PTS PROMEDIO