



MALBEC GRAN RÉSERVE

VIGNOBLES

LIEU : Agrelo, Luján de Cuyo.
ANNÉE DE PLANTATION : 2000.
CONDUITE : Treillis.
SOLS : Argileux avec galets.

ALTITUDE : 1 000 mètres au
dessus du niveau de la mer.
RENDEMENT : 4 000 kg/ha.
RÉCOLTE : Manuelle.

ÉLABORATION

COMPOSITION : 100% Malbec.
VINIFICATION : Sélection manuelle des grappes. Une partie des clusters sedespalilla et l'autre est broyé. Macération et fermentation pendant 25 jours avec des levures sélectionnées à 25 / 30°C. Découvrez et décantation en cuves inox. Fermentation malolactique en fûts d'origine française et vieillis en fûts pendant 20 mois (des matraques périodiques sont effectuées). Découpe et fractionnement ultérieur.
PRODUCTION : 5 000 bouteilles/an.
VIGNERON : Juan Ubaldini.

NOTES DE L'ACTS

Vin rouge profond de couleur rouge rubis aux reflets violets, arômes des fruits comme les fruits rouges et les cerises mûres. En bouche il présente élégant, onctueux et frais, et avec une longue persistance.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15°C et 16°C.