



Fabre \* Montmayou  
BODEGAS Y VIÑEDOS



## GRAND VIN

### UBICACIÓN DEL VIÑEDO

---

Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

### EDAD DEL VIÑEDO

---

Plantado en 1908

### UVAS

---

85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

### RENDIMIENTO

---

30 hl/ ha

Deshoje y cosecha en verde en diciembre. La vendimia se realiza manualmente en cajas de 20 kg con el fin de no dañar las uvas.

Un doble sorteo se realiza antes de la elaboración del vino: primera selección de los racimos y grano por grano.

### FERMENTACIÓN

---

Una maceración en frío se realiza a 10-12°C durante 5 días previo a la fermentación, que se lleva a cabo a una temperatura controlada de 29°C, con el fin de preservar la expresión óptima de la "terroir". Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 20 días a 25°C.

### CRIANZA

---

El 100% de este vino fue criado en barricas de roble francés durante 16 meses.

### NOTAS DE CATA

---

Color rojo intenso con notas violetas intensas. El buqué, atractivo y encantador, ofrece una explosión de frutas como la cereza roja y la ciruela. El roble francés añade deliciosas notas de vainilla y de café y aporta una complejidad interesante. En boca el vino es rico y bien estructurado con taninos suaves. El final es largo y elegante. Perfecto platos delicados, carnes a la parrilla y postres de chocolate.

