



Fabre & Montmayou
PATAGONIA - ARGENTINA



PATAGONIA BARREL SELECTION MALBEC

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Alto Valle, Rio Negro, Patagonia

EDAD DEL VIÑEDO

30 años de promedio

UVAS

100% Malbec

RENDIMIENTO

45 hl/ ha

Deshoje y cosecha en verde en diciembre. La vendimia se realiza manualmente.

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 26-28°C, con el fin de preservar la expresión óptima del terroir. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 30 días.

CRIANZA

60% del vino fue criado en roble francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con tonos violetas. Aromas elegantes y atractivos de regaliz, violetas y especias. Un vino muy rico y complejo, perfectamente representativo de un gran Malbec de la Patagonia. Perfecto con carnes rojas, caza y quesos.

