



**I N F I N I T U S**  
BODEGA Y VIÑEDOS

## BARREL SELECTION MALBEC

### COMPOSICIÓN VARIETAL

---

100% Malbec

### UBICACIÓN DEL VIÑEDO

---

Alto Valle, Rio Negro, Patagonia

### RENDIMIENTO

---

45 hl/ ha, viñedos de 30 años de edad promedio.

### COSECHA

---

10 de Abril – 22 de Abril

Deshoje del viñedo y raleo de racimos en el mes de Diciembre.  
Cosecha manual en canastos de 20 kg.

### VINIFICACIÓN

---

Selección de racimos: Si

Maceración pre-fermentativa: Si, durante 5 días a 10°C.

Fermentación: A temperatura controlada entre 26 y 28°C.

Remontajes: 4 por día

Duración total de la maceración: 30 días.

### CRIANZA

---

El 60% de este vino fue criado en barricas de 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.

