



Fabre & Montmayou  
PATAGONIA - ARGENTINA

## PATAGONIA BARREL SELECTION MALBEC

### LOCALISATION DU VIGNOBLE

---

Alto Valle, Rio Negro, Patagonia

### AGE DU MOYENNE

---

30 ans en moyenne

### CÉPAGES

---

100% Malbec

### RENDEMENT

---

45 hl/ ha

Effeillage et vendange en vert en décembre.  
La vendange est réalisée manuellement.

### FERMENTATION

---

Une macération à froid est réalisée à 10-12°C pendant 5 jours avant la fermentation qui est effectuée à une température contrôlée de 26-28°C, afin de préserver l'expression optimale du "terroir". S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération de 30 jours.

### ÉLEVAGE

---

60% du vin est élevé en chêne français pendant 12 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

---

Intense couleur rouge avec des tons violets. Arômes élégants et attrayants de réglisse, de violette et d'épices. Un vin très riche et complexe, parfaitement représentatif d'un grand Malbec de la Patagonie. Accompagne parfaitement les viandes rouges, gibiers et fromages.

