



Fabre & Montmayou  
BODEGAS Y VINEDOS



## RESERVA MALBEC

### LOCALISATION DU VIGNOBLE

---

Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

### CÉPAGES

---

100 % Malbec

### YIELD

---

45 hl/ ha  
Effeuillage et vendange en vert réalisée en Décembre.

### RENDEMENT

---

Une macération à froid est réalisée à 10°C - 12°C pendant 5 jours avant la fermentation qui est effectuée à une température contrôlée de 26°C. S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération de 25 jours.

### ÉLEVAGE

---

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

### NOTES DE DÉGUSTATION

---

Couleur rouge profond avec des tons violets. Bouquet très intense avec des arômes de cerises rouges et d'épices. Complexe et équilibré avec des notes de vanille et de chocolat provenant de l'élevage en barrique. Un vin moderne, avec des tanins doux et soyeux. Parfait avec toutes sortes de viandes grillées, des gibiers et des fromages.

