



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.

