



Fabre & Montmayou
BODEGAS Y VIÑEDOS



RESERVA MALBEC

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

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°C - 12°C durante 5 días previo a la fermentación, que se lleva a cabo a una temperatura controlada de 26°C. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 25 días.

CRIANZA

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

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con tonos violetas. Aromas intensos de cerezas rojas y especias. Complejo y equilibrado con notas de vainilla y de chocolate proveniente de la crianza en barrica. Un vino moderno, con taninos suaves y sedosos. Perfecto con todo tipo de carnes a la parrilla, caza y quesos.

