

## MALBICHO RESERVA MALBEC



### VARIETALES:

100% RSERVA MALBEC

D.O.: MENDOZA

### COSECHA:

Cosecha a fin de Marzo, en suelo pedregroso en el fondo franco arcilloso, en la parte superior.

### Fermentación:

A través de levaduras indígenas durante 12 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura de entre 20 7 25 grados centígrados terminando el proceso con fermentación maloláctica en los mismos tanques OAK barrents durante 3 meses.

### NOTA DE CATA:

COLOR: De un intenso color violeta

AROMA: Se destacan los aromas a frutas negras, regaliz y violetas.

SABOR: En boca es un vino suave y maduro con taninos dulces y cuerpo medio.