





99 FUEGOS Reserva

MAIPÚ - MENDOZA

MALBEC 2015

▲ **Marca**
99 Fuegos

🍷 **Cosecha**
Manual

🍇 **Vinificación**
Maceración en frío por 3 días.
Fermentación lenta durante 14 días.
Fermentación Maloláctica.

📍 **Lugar**
Barrancas de Maipú, Mendoza,
Argentina

Tamaño del Viñedo
30 hectáreas

Terreno
Suelos franco arenosos

🍷 **Variedad de Uva**
100% Malbec

Añejado
Reposó 12 meses en barricas de roble americano y 2
años en tanques de acero.

Notas de Cata

Este Malbec expresa las bondades típicas de la zona. De un color violeta cristalino, equilibrado en boca, untuoso, con cuerpo y taninos redondeados. Un vino de gran concentración y complejidad con aroma a frutos negros y rojos. Ideal para disfrutar con carnes rojas o aves bien sazonadas.

Alcohol
13,8%

AZ
2g/L

PH
3,8

CONTACTO

Javier Agostinelli

📞 +54 11 4049 6905

✉ jagostinelli@gmail.com

📸 99_fuegos



SALUD!
- PARA EL MUNDO -



99 FUEGOS

MENDOZA - ARGENTINA