



FINCA DON GERÓNIMO

Malbec RESERVA



VARIETAL

100% Malbec

VIÑEDO



Barrancas, Maipú, Mendoza, Argentina

ALTITUD



850 m.s.n.m.

COSECHA

Manual en recipientes de 18 a 20 kgs.

FERMENTACIÓN

En depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas del viñedo. Temperatura controlada entre 24-28°C. Tiempo de fermentación - maceración de 8 a 14 días. De 2 a 3 ascensores por día con ascensor automático y dosificación de oxígeno controlada.

ANÁLISIS



Alcohol: 14 %

CONSERVACIÓN



El 80% del vino se conserva una media de 10 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA



Intenso color rojo granate con reflejos púrpura. Limpio, profundo, brillante. Delicados aromas de ciruelas maduras y cerezas, con ligero dejo de vainilla y caramelo. Profundo, suave, pero a la vez delicado.

