



# ARGENTO

· ESTATE RESERVA ·

## ORGANIC MALBEC 2018

MENDOZA | ARGENTINA

*De color violeta profundo, con aromas a fruta madura, ciruelas y cerezas negras con un toque de especias. Los sabores de frutas rojas se integran bien con algunas notas de madera debido a su gentil paso por roble, complementándose con taninos suaves.*



### FERMENTACIÓN

Maceración en frío por 2 días.

Fermentación en tanques de acero inoxidable a 24-26°C por 10 días.

### ROBLE

Permaneció 3 meses en barricas de roble francés.

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Organic Malbec

### REGIÓN

Agrelo (Luján de Cuyo) and San Carlos (Altamira), Mendoza

AT: 5,43/gL   AR: 3,5g/L   pH: 3.71   ALCOHOL: 14,5%



BODEGA  
ARGENTO

Beber con moderación  
© 2021 Grupo Avinea. Argentina

AVINEA