



ARGENTO

· ESTATE RESERVA ·

Organic

MALBEC

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) y San Carlos (Altamira), Mendoza

TA: 5.43g/L RS: 3.5g/L pH: 3.71g/L ALCOHOL: 14,5%



Beber con moderación
© 2020 Grupo Avinea. Argentina