



ENÓLOGO: Juan Pablo Murgía

COMPOSICIÓN VARIETAL:

98% malbec + 2% Cabernet Franc

REGIÓN: Mendoza: Luján de Cuyo (Alto Agrelo), San Carlos (Altamira)



THE REAL ARGENTINA

ARGENTO

• RESERVA •

En Bodega Argento nos sentimos muy orgullosos del patrimonio vitivinícola de Argentina y del terroir único de Mendoza.

Estamos dedicados a la elaboración de vinos que exalten las características de nuestro estilo: pureza y tipicidad varietal, intensidad, elegancia, equilibrio y la máxima expresión del terroir.

2017 MALBEC

Color rojo púrpura intenso con reflejos violáceos. Aromas a cerezas negras, ciruelas con matices florales de violeta. Su crianza en roble aporta notas que recuerdan al chocolate y el regaliz. De paladar medio jugoso, con Buena concentración, lleno de ciruela madura y violetas, redondeado suavemente por taninos suaves y un final largo y persistente.

ARGENTO RESERVA RANGE

Argento Reserva es una selección limitada de vinos con más cuerpo que presentan una mayor concentración de fruta y complejidad. Las uvas con que se elaboran provienen de nuestros viñedos más antiguos de Mendoza, de producciones más estables. Son uvas excepcionalmente intensas y expresivas.

Los vinos maduran por un lapso de 6 a 9 meses en barriles de roble, ofreciendo así sabores ricos y complejos al paladar y una textura suave en boca.

FERMENTACIÓN

MALBEC: Tanques de acero inoxidable a 22-26° C por 10 días.

CAB. FRANC: Tanques de acero inoxidable a 25-27°C por 7 días.

ROBLE: 30% del blend permaneció por 8 meses en roble 70% Francés + 30% Americano de tostado medio.

AT: 5.7g/L

pH: 3.75

AR: 2.93g/L

ALCOHOL: 14.1%

