



ENÓLOGO: Juan Pablo Murgia

COMPOSICIÓN VARIETAL:

100% Malbec.

REGION: Mendoza: Rivadavia

(Medrano), Maipú (Barrancas), Luján de
cuyo (Agrelo), Tupungato y San Carlos
(Altamira)



**BODEGA
ARGENTO**

THE REAL ARGENTINA

ARGENTO

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 expression del terroir.

2018 MALBEC

Este espléndido Malbec es de color morado profundo, con aromas de moras y chocolate. En boca se perciben sabores de moras y casis dulces. Su final en boca se presenta con taninos maduros y aterciopelados.

ARGENTO

Argento es nuestra línea de vinos original. Fue lanzada para brindar un nuevo estilo de Malbec a los consumidores de vino de todo el mundo. Con sabores de fruta vibrante y buscando la expresión más auténtica de las características de cada variedad de uva. Hoy esta línea cuenta con una amplia gama de varietales que representan el sello del estilo Argento. Pureza de fruta, intensidad, elegancia.

FERMENTACIÓN

Tanques de acero inoxidable a 25-27C for 7 days.

ROBLE: 30% del blend pasó 6 meses en roble 60% Frances y 40% Americano.

TA: 5.55g/L

pH: 3.75

RS: 4.7g/L

ALCOHOL: 13.9%