



ARGENTÓ MALBEC

D.O MENDOZA



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD
Malbec 100%



ELABORACIÓN

Arraigado en los suelos mendocinos, se elabora con el espíritu argentino y se comparte al resto del mundo.

La fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable a 24-28°C durante 7 días. Después es añejado en roble durante 9 meses; 60% en roble americano y 40% en roble francés.



CRIANZA

Añejado en roble americano y francés durante 4 meses



NOTA DE CATA

De un morado profundo, este Malbec exhibe delicados aromas a violetas, moras y ciruelas maduras. Rico y de gran cuerpo, sus sabores concentrados a frutos negros se entremezclan con sutiles notas de pimienta blanca y cardamomo. Sus taninos bien estructurados y un suave toque de vainilla y moca nos acompañan hacia un final largo y aterciopelado.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com