



RÉSERVE DU MALBEC

VIGNOBLES

LIEU : Agrelo, Luján de Cuyo.
ANNÉE DE PLANTATION : 2000.
CONDUITE : Treillis.
SOLS : Argileux avec galets.

ALTITUDE : 1 000 mètres au
dessus du niveau de la mer.
RENDEMENT : 8 000 kg/ha.
RÉCOLTE : Manuelle.

ÉLABORATION

COMPOSITION : 100% Malbec.
VINIFICATION : Sélection manuelle et égrappage des grappes. 20 jours
démacération du moût avec du marc à froid dans des cuves en acier
inoxydable. Fermentation avec des levures indigènes. Découvrir :
séparation de moût et de marc. 100% du vin est élevé en fûts de
chêne français pendant 12 mois (des bâtonnages périodiques sont
effectués au cours du vieillissement). Clarifié, filtré et fractionné.
PRODUCTION : 12 000 bouteilles/an.
VIGNERON : Juan Ubaldini.

NOTES DE L'ACTS

Robe rouge rubis aux reflets violets et arômes fruités tels que
myrtille et prune. En bouche, il est rond, avec une entrée large et
onctueux Il apparaît frais et opulent à la fois grâce à son
tanins doux et bonne acidité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15°C et 16°C.