



RESERVA MALBEC

Variedad: 100% Malbec

Viñedos: Valles del Famatina

Fermentación: Se lleva a cabo a temperatura controlada a 22° - 24° C.

Cosecha: Manual

Alcohol: 12.5%

Acidez: 5,85 g/l

Elevación del viñedo: 1100 m.s.n.m.

Estadía en madera: 8 meses en roble francés y americano

Sugerencias:

Potencial de guarda: 2 a 4 años.

