

F
M

Fabre Montmayou

MALBEC ROSÉ



VINEYARD LOCATION

Mendoza

CÉPAGES

100 % Malbec

RÉNDEMENT

60 hl/ ha

Effeuillage et vendange en vert réalisée en Décembre.
Un tri minutieux est effectué à la main avant la vinification
afin de sélectionner les meilleurs raisins.

FERMENTATION

Les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique puis
la fermentation est effectuée dans des cuves en acier
inoxydable avec des levures sélectionnées à une
température contrôlée de 14-16 ° C.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un rose pâle très délicat. Le vin a des arômes
de fruits frais de fraises et de framboises avec des notes
d'agrumes. Un vin bien équilibré, parfait pour déguster
sous le soleil et délicieux avec du poisson grillé ou des
empanadas de thon.

