



Fabre ♦ Montmayou

MALBEC ROSÉ



VINEYARD LOCATION

Mendoza

CÉPAGES

100 % Malbec

RENDEMENT

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 presseur 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.

