



PATAGONIA BARREL SELECTION MALBEC

Fabre & Montmayou[®]

PATAGONIA - ARGENTINA



LOCALISATION DU VIGNOBLE

Alto Valle, Rio Negro, Patagonia

AGE DU MOYENNE

30 ans en moyenne

CÉPAGES

100% Malbec

RENDEMENT

45 hl/ ha

Effeuillage et vendange en vert en décembre.
La vendange est réalisée manuellement.

FERMENTATION

Une macération à froid est réalisée à 10-12°C pendant 5 jours avant la fermentation qui est effectuée à une température contrôlée de 26-28°C, afin de préserver l'expression optimale du "terroir". S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération de 30 jours.

ÉLEVAGE

60% du vin est élevé en chêne français pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Intense couleur rouge avec des tons violets. Arômes élégants et attrayants de réglisse, de violette et d'épices. Un vin très riche et complexe, parfaitement représentatif d'un grand Malbec de la Patagonie. Accompagne parfaitement les viandes rouges, gibiers et fromages.

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2020

92 points, Tim Atkin MW Argentina Special Report 2022

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2019

91 points, Tim Atkin MW Argentina Special Report 2021

