

F
M

Fabre Montmayou

RESERVA MALBEC



LOCALISATION DU VIGNOBLE

Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

CÉPAGES

100 % Malbec

YIELD

45 hl/ha

Effeuillage et vendange en vert réalisée en Décembre.

RÉNDEMENT

Une macération à froid est réalisée à 10°C - 12°C pendant 5 jours avant la fermentation qui est effectuée à une température contrôlée de 26°C. S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération de 25 jours.

ÉLEVAGE

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

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge profond avec des tons violets. Bouquet très intense avec des arômes de cerises rouges et d'épices. Complexé et équilibré avec des notes de vanille et de chocolat provenant de l'élevage en barrique. Un vin moderne, avec des tanins doux et soyeux. Parfait avec toutes sortes de viandes grillées, des gibiers et des fromages.

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2021

90 points, Silver Medal, Decanter World Wine Awards 2022

90 points, Silver Medal, International Wine Challenge 2022

RÉCOMPENSES POUR LE MILLÉSIME 2020

91 points, Tim Atkin MW, Argentina Special Report 2022

92 points, James Suckling, 2022

