



Fabre & Montmayou

MALBEC ROSÉ



UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Mendoza

U V A S

100 % Malbec

R E N D I M I E N T O

60 hl/ ha

Deshoje y cosecha en verde en diciembre.

Sorteo meticuloso a mano realizado antes de la vinificación con el fin de seleccionar las mejores uvas.

F E R M E N T A C I Ó N

Las uvas se prensan en una prensa neumática, previo a la fermentación que se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 14-16 ° C.

N O T A S D E C A T A

Color rosa pálido muy delicado. El vino tiene aromas de fruta fresca, de fresa y frambuesa con toques de cítricos. Un vino bien equilibrado, ideal para disfrutar al sol y delicioso con pescado a la parrilla o empanadas de atún.

