



Fabre * Montmayou

GRAN RESERVA MALBEC



UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

EDAD DEL VIÑEDO

Más de 50 años

UVAS

100 % Malbec

RENDIMIENTO

35 hl/ ha

Deshoje y cosecha en verde en diciembre. La vendimia se realiza manualmente en cajas de 20 kg con el fin de no dañar las uvas. Un doble sorteo se realiza antes de la elaboración del vino: primera selección de los racimos y grano por grano.

FERMENTACIÓN

Una maceración en frío se realiza a 10-12°C durante 5 días previo a la fermentación, que se lleva a cabo a una temperatura controlada de 26-28°C. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 25 días.

CRIANZA

El 100% de este vino fue criado en barricas de roble francés durante 12 meses. Seguido de 12 meses en botella antes de su envío.

NOTAS DE CATA

Color rojo con tonos púrpuras brillantes. Un buqué complejo y elegante. Aromas poderosos de frutas rojas silvestres como moras y cerezas, toques de regaliz y delicados aromas de flores. En boca el vino tiene un equilibrio notable con taninos muy elegantes, finos y sedosos. Perfecto con carnes rojas, caza, quesos ricos y chocolate.

PREMIOS COSECHA 2020

91 points, International Wine Challenge 2022

90 points, Silver Medal, Decanter World Wine Awards 2022

PREMIOS COSECHA 2019

95 points, Descorchados 2022

94 points, Tim Atkin MW, Argentina Special Report 2022

