



Fabre & Montmayou

RESERVA MALBEC



UBICACIÓN DEL VIÑEDO

Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

UVAS

100 % Malbec

RENDIMIENTO

45 hl/ ha

Deshoje y cosecha en verde en diciembre. La vendimia se realiza manualmente.

FERMENTACIÓN

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

CRIANZA

60% del vino fue criado en roble francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con tonos violetas. Aromas intensos de cerezas rojas y especias. Complejo y equilibrado con notas de vainilla y de chocolate proveniente de la crianza en barrica. Un vino moderno, con taninos suaves y sedosos. Perfecto con todo tipo de carnes a la parrilla, caza y quesos.

PREMIOS COSECHA 2021

90 points, Silver Medal, Decanter World Wine Awards 2022

90 points, Silver Medal, International Wine Challenge 2022

PREMIOS COSECHA 2020

91 points, Tim Atkin MW, Argentina Special Report 2022

92 points, James Suckling, 2022

