



Fabre & Montmayou

GRAN RESERVA MALBEC



COSECHA	2023	
VARIETAL	100% Malbec	
REGIÓN	Luján de Cuyo, Mendoza	
ELEVACIÓN	1100 m.a.s.l	
PARCELA	Parcela antigua de bajo rendimiento, ubicada en una terraza muy cercana al río Mendoza sobre suelos limosos y subsuelo pedregoso.	
TIPO DE COSECHA	Manual	
DATOS ANALÍTICOS	ALCOHOL 14.5% ACIDEZ 5.2g/l	AZÚCAR RESIDUAL 2.3g/l
ELABORACIÓN	Una maceración en frío a 10-12°C durante 5 días antes de la fermentación, que se lleva a cabo a una temperatura controlada de 26-28°C. 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.	
MARIDAJE	Perfecto con carnes rojas, caza, quesos ricos y chocolate.	



Fabre & Montmayou