



Fabre & Montmayou

GRAND VIN



COSECHA	2022
VARIETAL	85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
REGIÓN	Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza
ELEVACIÓN	1100 m.a.s.l
PARCELA	Parcela antigua de bajo rendimiento, ubicada en una terraza cercana al río Mendoza sobre suelos limosos y subpedregoso.
TIPO DE COSECHA	Manual
DATOS ANALÍTICOS	ALCOHOL 15% ACIDEZ 5.2 g/l
ELABORACIÓN	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 29°C, con el fin de preservar la expresión óptima de la "terroir". Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 20 días a 25°C.
CRIANZA	El 100% de este vino fue criado en barricas de roble francés durante 16 meses.
NOTAS DE CATA	Color rojo intenso con notas violetas intensas. El buqué, atractivo y encantador, ofrece una explosión de frutas como la cereza roja y la ciruela. El roble francés añade deliciosas notas de vainilla y de café y aporta una complejidad interesante. En boca el vino es rico y bien estructurado con taninos suaves. El final es largo y elegante.
MARIDAJE	Perfecto platos delicados, carnes a la parrilla y postres de chocolate.



Fabre & Montmayou