



Fabre ♡ Montmayou

MALBEC ROSÉ



COSECHA	2025	
VARIETALES	100% Malbec	
REGIÓN	Mendoza	
ELEVACIÓN	950 m.a.s.l	
PARCELA	Diferentes parcelas con suelos franco-arenosos.	
TIPO DE COSECHA	Hand-harvested	
DATOS ANALÍTICOS	ALCOHOL 12%	AZÚCAR RESIDUAL 3 g/l
ACIDEZ	6.2g/l	
ELABORACIÓN	Las uvas se prensan neumáticamente y luego la fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 14-16 °C.	
NOTAS DE CATA	De un delicado color rosado pálido. El vino presenta aromas a frutas frescas como fresas y framboesas, con toques cítricos. Un vino fresco y equilibrado.	
MARIDAJE	El rosado perfecto para disfrutar bajo el sol y delicioso con pescado a la parrilla o empanadas de atún.	



Fabre ♡ Montmayou