



Fabre & Montmayou

MALBEC ROSÉ



COSECHA 2025

VARIETALS 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 frambuesas, 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