



Fabre Montmayou

BARREL SELECTION MALBEC



COSECHA	2024	
VARIETAL	100% Malbec	
REGIÓN	Alto Valle, Río Negro, Patagonia	
ELEVACIÓN	250 m.a.s.l	
PARCELA	Antigua parcela de bajo rendimiento, ubicada en la ribera norte del río Negro. Suelos limosos con algunos depósitos de arcilla.	
TIPO DE COSECHA	Manual	
ANALYTICS	ALCOHOL 14.5% ACIDEZ 5 g/l	AZÚCAR RESIDUAL 3 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 26-28°C, con el fin de preservar la expresión óptima del terroir. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 30 días.	
CRIANZA	60% del vino fue criado en roble francés durante 12 meses.	
NOTAS DE CATA	Color rojo intenso con reflejos violetas. Aromas elegantes y atractivos a regaliz, violetas y especias. Un vino muy rico y complejo, un auténtico Malbec de la Patagonia.	
MARIDAJE	Ideal para acompañar carnes rojas, caza y quesos.	



Fabre Montmayou