



Fabre & Montmayou

RESERVA MALBEC



COSECHA	2024	
VARIETAL	100% Malbec	
REGIÓN	Vistalba, 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 5.3g/l	AZÚCAR RESIDUAL 2.4g/l
ELABORACIÓN	Una maceración en frío se realiza a 10°C - 12°C durante 5 días previo a la fermentación, que se lleva a cabo a una temperatura controlada de 26°C. Se realizan 4 remontajes por día y una maceración prolongada de 25 días.	
CRianza	60% del vino fue criado en roble francés durante 12 meses.	
NOTAS DE CATA	Color rojo intenso con tonos violetas. Aromas intensos de cerezas rojas y especias. Complejo y equilibrado con notas de vainilla y de chocolate proveniente de la crianza en barrica. Un vino moderno, con taninos suaves y sedosos.	
MARIDAJE	Perfecto con todo tipo de carnes a la parrilla, caza y quesos.	



Fabre & Montmayou