



INFINITUS

BODEGA Y VIÑEDOS

BARREL SELECTION MALBEC



VARIETAL 100% Malbec

REGIÓN Alto Valle, Rio 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

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 terruño. 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 profundo con matices violetas. De aroma afrutado y floral combinado con un toque especiado y con sutiles notas tostadas. En boca resalta su textura untuosa, sus taninos finos y su largo final.

MARIDAJE Ideal para acompañar carnes rojas, caza y quesos.



Fabre *Montmayou