

FABRE MONTMAYOU MALBEC 2023



Fabre  Montmayou

BODEGA Y VIÑEDOS
ARGENTINA

COMPOSICIÓN VARIETAL:

100% Malbec

NUESTROS VIÑEDOS:

Viñedos añosos ubicados en la zona de Luján de Cuyo, Mendoza.

COSECHA: *Marzo 2023.*

*Deshoje del viñedo y raleo de racimos en el mes de Diciembre.
Cosecha manual en canastos de 18 kg.*

RENDIMIENTO: *7.000 Kg/ha*

VINIFICACION:

Selección de racimos: Si

Maceración pre-fermentativa: Si, durante 3 días a 10°C.

Fermentación: A temperatura controlada de 26°C.

Remontajes: 2 a 4 por día

Duración total de la maceración: 20 días.

ENÓLOGO: *Hervé J. Fabre & Juan Bruzzone*

NOTAS DE CATA: *Color rojo violáceo y destellos brillantes. Aroma a frutos rojos combinados con sutiles notas de violeta y regaliz. En boca es amplio y elegante, con taninos de fina textura que le brindan una exquisita persistencia y complejidad.*