

# BABILONIA / MALBEC RESERVA



## VARIEDAD

100% Malbec



## UBICACIÓN

La Libertad - Rivadavia - Mendoza - Argentina



## VIÑEDO

Ubicados en el departamento de Rivadavia. El modo de conducción del viñedo es de espaldero alto de doble piso con una poda, de cargador y pitón. Sistema de riego a manto.



## SUELO

Franco arenoso.



## CLIMA

Cálido con una óptima amplitud térmica entre el día y la noche, lo que favorece la madurez fenólica de las uvas.



## PROCESO DE ELABORACIÓN

Cosecha: se realiza en forma manual en bines plásticos, clasificación por cinta antes de la molienda.  
Maceración en frío durante 24 hs.  
Fermentación alcohólica a temperatura controlada.  
Fermentación maloláctica tradicional.  
Filtración y estabilización.  
12 meses de maduración en barricas de roble francés.  
Embotellado.



## TEMPERATURA DE SERVICIO

16° - 18° C



## NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con reflejos violáceos.  
En nariz se encuentran café, chocolate, cueros y vainillas debido al tiempo de paso por barrica.  
De cuerpo robusto, gran acidez y sabores como moras, cereza negra y tabaco.  
Perfecto para maridar con platos de pastas robustas.