

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.