

BABILONIA / MALBEC



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.

Descobajado y molienda.

Maceración en frío durante 24 hs.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada.

Fermentación maloláctica tradicional.

Filtración y estabilización.

Embotellado..



TEMPERATURA DE SERVICIO

16° - 18° C



NOTAS DE CATA

Color rojo oscuro con reflejos violáceos.

En nariz entrega aromas a frutos rojos, moras y frambuesas.

Se caracteriza por su gran estructura de taninos amables y

dulces resaltando los sabores a frutos rojos.

Perfecto para maridar con carnes rojas y pastas.