



ARGENTO

ESTATE COLLECTION

**ORGANIC MALBEC-
CABERNET FRANC**
2020

MENDOZA | ARGENTINA

Este blend tiene aromas de frutos rojos, especias y notas balsámicas. Un vino de taninos firmes y final persistente.

FERMENTACIÓN

Cosecha a principios (Malbec) y mediados de marzo (Cab. Franc). Maceración en frío 48 hs. Fermentación en acero inoxidable a 24-26 °C durante 14 días Cabernet Franc y 21 días Malbec.

ROBLE

El 30% del corte está en contacto con barriles de 500 litros y toneles de 3.500 lts de roble francés tostado medio durante 10 meses.

COMPOSICIÓN VARIETAL

70% Malbec, 30% Cabernet Franc

REGION

Mendoza: Luján de Cuyo (Agrelo)

AT: 5.49g/L AR: 4,6g/L pH: 3.64/L ALC: 14,5%



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.
© 2021 Grupo Avinea. Argentina

