



ARGENTO

ESTATE COLLECTION

ORGANIC MALBEC

2020

MENDOZA | ARGENTINA

Este Malbec tiene aromas a frutos rojos y ciruelas, combinados con notas balsámicas. Un vino con buena estructura, fresca y largo final.

FERMENTACIÓN

Cosecha a principios de Marzo. Maceración en frío 48 hs. Fermentación en acero inoxidable a 24-26 °C durante 21 días.

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

100% Malbec

REGION

Mendoza: Luján de Cuyo (Agrelo)

AT: 5.421g/L AR: 4.3g/L pH: 3.6g/L ALC: 14,5%

