



ARGENTO

· ESTATE RESERVE ·

ORGANIC MALBEC 2018

MENDOZA | ARGENTINA

De color violeta profundo, con aromas a fruta madura, ciruelas y cerezas negras con un toque de especias. Los sabores de frutas rojas se integran bien con algunas notas de madera debido a su gentil paso por roble, complementándose con taninos suaves.



FERMENTACIÓN

Maceración en frío por 2 días.
Fermentación en tanques de acero inoxidable a 24-26°C por 10 días.

ROBLE

Permaneció 3 meses en barricas de roble francés.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Organic Malbec

REGIÓN

Agrelo (Luján de Cuyo) and San Carlos (Altamira), Mendoza

AT: 5,43/gL AR: 3,5g/L pH: 3.71 ALCOHOL: 14,5%



BODEGA
ARGENTO

Beber con moderación
© 2021 Grupo Avinea. Argentina

 AVINEA