



## Fincas Río Single Vineyard Malbec Roble



Enólogo: Bernardo Bossi Bonilla

Origen: Altamira, La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.

Altura: 1150 msnm.

Variedad: Malbec 100%, elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas por su alta calidad de único viñedo propio año tras año para lograr características constantes e inalterables.

Cosecha: manual

Producción: 8000 Kg. por ha.

Elaboración: en tanques de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas, maceración en frío. Fermentación a una temperatura de 28° C.

Alcohol: 14,7%

Crianza: durante 12 meses en barricas de roble francés, entre un 10/20% de primer uso.

Temperatura de consumo: entre 16 y 18 °

Se destaca por intensas notas de fruta roja y negra con una acidez equilibrada. Buena madurez de taninos. Color rojo rubí profundo. Con toques integrados de roble tostado. Bien estructurado, de boca sedosa, con final prolongado.