



ARGENTO

· ESTATE BOTTLED ·

Organic MALBEC

MENDOZA | ARGENTINA



De color morado profundo, con aromas a ciruelas, cerezas y notas de violeta. En boca se perciben sabores de ciruelas y frutos rojos. Su final en boca se presenta con taninos suaves y balanceados.

FERMENTACIÓN

Fermentación en acero inoxidable a 26-28°C por 7 días.

ROBLE

50% crianza en roble francés, tostado medio, durante 2 meses.

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

REGIÓN

Luján de Cuyo, Agrelo, Mendoza

AT: 5.23g/L AS: 4g/L pH: 3.76g/L ALCOHOL: 14%



BODEGA
ARGENTO

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.
© 2020 Grupo Avinea. Argentina

 AVINEA