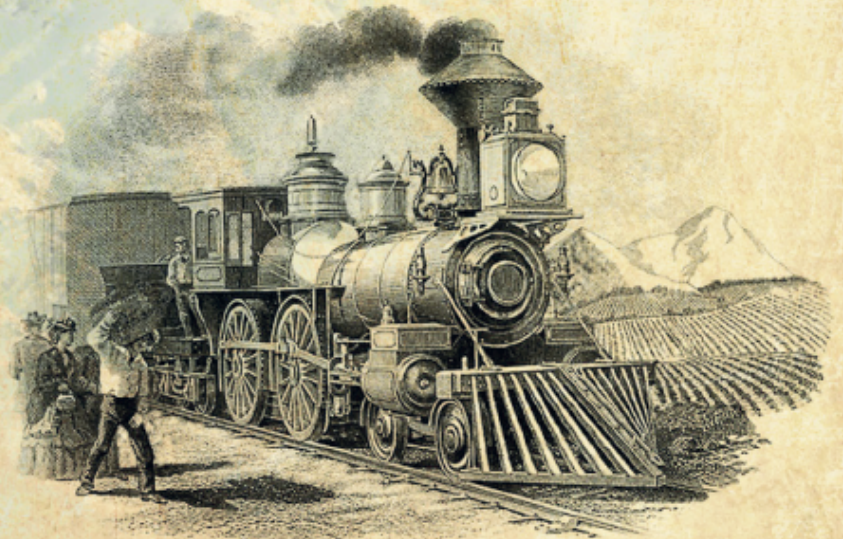


EXPRESO BODEGUERO

MALBEC



FICHA TÉCNICA

PRODUCTOR

Expreso Bodeguero Wines

VARIETAL

100% Malbec



VIÑEDOS

Plantado en espaldero con riego tradicional a manto, procede de Maipú, Mendoza, Argentina.



ALTITUD

900 m.s.n.m.

METODO DE COSECHA

Manual en recipiente 18 a 20 kgs.



FERMENTACIÓN

Maceración pre-fermentativa. 4 días a 8°C. Fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas durante 7 días. Temperatura controlada entre 24 y 28 grados.



OAK

Contacto con chips de roble americano durante 3 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso. De complejos aromas a frutas rojas, con delicados toques de madera. Suave en boca, equilibrado, con notas de ciruelas y guindas.

TEMPERATURA IDEAL

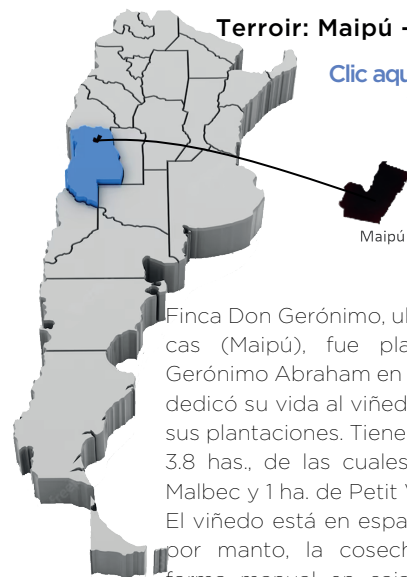
6 16-18 20

PLATOS ARMÓNICOS

Pollo al disco - Trucha a la mostaza

Terroir: Maipú - Mendoza

[Clic aquí para ver fotos de finca](#)



Finca Don Gerónimo, ubicada en Barrancas (Maipú), fue plantada por Don Gerónimo Abraham en el año 1954, quien dedicó su vida al viñedo y al cuidado de sus plantaciones. Tiene una superficie de 3.8 has., de las cuales 2.8 has. son de Malbec y 1 ha. de Petit Verdot.

El viñedo está en espaldero y con riego por manto, la cosecha se realiza en forma manual en cajas. Hoy es Pablo Ortega, su nieto, quien continua con el legado del amor por la vid que tenía Don Gerónimo.

WINEMAKER

José Di Marco