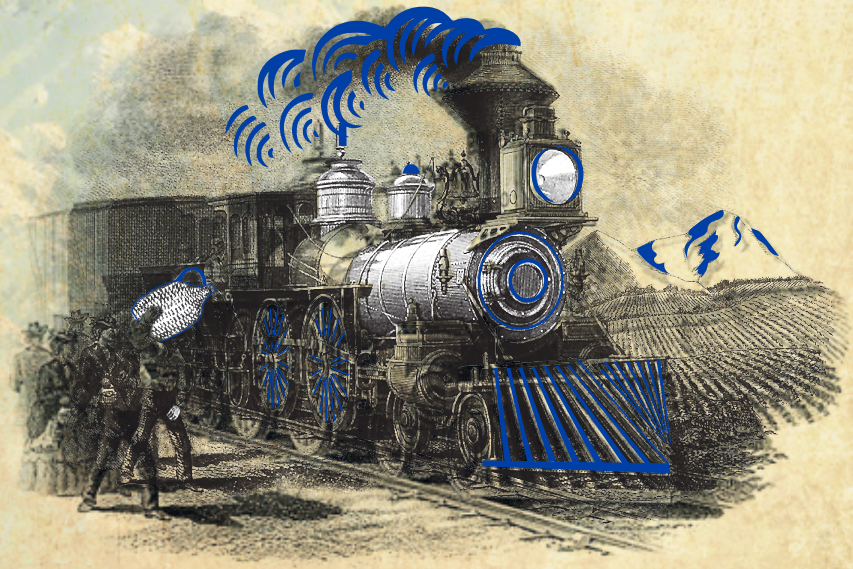


EXPRESO BODEGUERO

RESERVA MALBEC



FICHA TÉCNICA

PRODUCTOR

Expreso Bodeguero Wines

VARIETAL

100% Malbec



VIÑEDOS

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



ALTITUD

950 m.s.n.m.

METODO DE COSECHA

Manual en recipiente 18 a 20 kgs.



FERMENTACIÓN

Maceración pre-fermentativa. 8 días a 8°C. Fermentación en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas durante 10 días. Temperatura controlada entre 24 y 28 grados.



CONSERVACIÓN

Conservación en barrica de roble americano durante 8 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo muy intenso. Aromas a frutas rojas, frambuesa, acompañado con notas de vainilla y café aportados por la crianza en roble. Suave en boca, equilibrado, con notas de ciruelas, guindas, frutas rojas, violetas, chocolate, y café. Taninos suaves y maduros. Final de boca agradable y extenso.

TEMPERATURA IDEAL



PLATOS ARMÓNICOS

Carnes asadas - Pollo al disco

Terroir: Luján de Cuyo - Mendoza



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

Finca Origen Andino proviene de una familia, cuyo amor por la vid los impulsó a sembrar los viñedos, cuando en esa tierra no había nada. Así fue como, con perseverancia y tenacidad, realizaron desde la perforación, casa, hasta la implantación de viña. Hoy se ven los frutos de ese trabajo en una finca que cuenta con riego por goteo, tela antigranizo, represa, riego por surco y una superficie cultivada total de 37.5 has.

WINEMAKER

José Di Marco