

**MALBICHO**  
MENDOZA ARGENTINA



## Mendoza - Argentina

**100% CABERNET  
SAUVIGNON 2020**

Región: Valle de Uco - Mendoza

Altitud: 750 m.s.n.m.

Suelo: Arenoso y de muy buen drenaje.

Cosecha: Fin de Marzo

Maceración: 3 días a 10° C / 48°F

Fermentación Alcohólica: A través de levaduras indígenas durante 12 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura entre 20° y 25°C.

Terminando el proceso con una fermentación maloláctica en los mismos tanques.

Enólogo: Karim Mussi

Alcohol: 14.50%

Acidez Total: 4.69 g/l

Azúcar Residual: 1.85 g/l

PH: 3.7

Maloláctica: Si

### Notas de cata:

En nariz aparecen frutos negros, toques de pimienta y ligeras notas de eucalipto, con un suave tostado y vainilla al final. En boca es de cuerpo medio y maduro con taninos firmes. Presenta un elegante final.