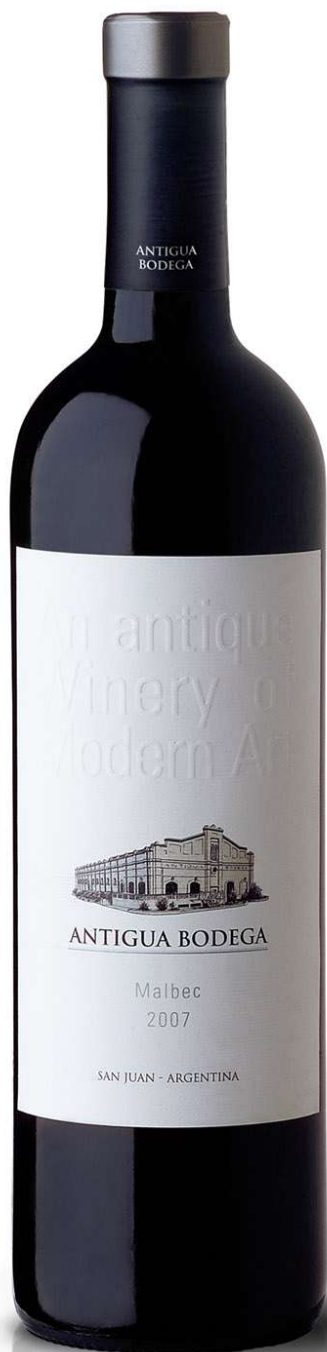




## ANTIGUA BODEGA

Malbec

2007



www.antiguabodega.com

COMPOSICION VARIETAL: 100% Malbec

ORIGEN: Este producto proviene de cepajes cultivados en la provincia de SAN JUAN, ARGENTINA a 563 mts. sobre el nivel del mar, 31°50'44.01" de latitud Sur y 68°28'36.64" de Longitud Oeste. En el departamento de Pocito.

SISTEMA DE CONDUCCION: Viñas espalderas

COSECHA: Manual

FERMENTACION: **Levaduras:** Seleccionadas  
**Temperatura:** Entre 18° y 24°C  
**Maceración:** 10 a 12 Días  
**Descube:** Estático

NOTAS DE CATA: Su color rojo violáceo intenso lo caracteriza en la copa. Tiene una marcada intensidad de descriptores aromáticos como guinda, ciruela y fresas. Es un vino corpulento y de acidez equilibrada que lo hace muy agradable y persistente. Ideal para acompañar platos preparados a base de carnes rojas. La temperatura de servicio ideal para apreciar sus cualidades es de 16°-18°C.

DATOS TECNICOS: **Alcohol:** 14,60% v/v  
**Azúcares:** 2,82 grs/lts  
**Acidez total:** 5,25 grs/lts  
**Extracto:** 26,96 grs/lts

