



Vástago de GEA

MALBEC

Composición del varietal 100% Malbec
Alcohol 14,2%

VIÑEDO

Ubicación Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
Conducción Espaldero alto
Producción 80 quintales por hectárea
Riego por goteo
Edad 25 años

ELABORACIÓN

Fermentación clásica a temperatura controlada entre 22° y 27° C, con una maceración total de 22 días.
El 30% del volumen vinificado en contacto con duelas francesas.

NOTAS DE CATA

De vista presenta color rojo intenso con destellos violeta. En nariz posee un aroma de singular complejidad, exaltando las trazas de los frutos tales como la ciruela, guindas y otros frutos rojos. En boca es untuoso, largo y delicado.

CRIANZA EN BOTELLA

6 meses

Temperatura de servicio 16°C



Malabia 581, Carrodilla, Luján de Cuyo - Mendoza, Argentina
+54 9 0261 4961476 - info@staphyle.com
www.staphyle.com