



BARBERIS

BODEGA & VIÑEDOS
DE FAMILIA

FINCA
LA DANIELA

VINOS JÓVENES, FINOS Y ELEGANTES QUE BUSCAN EXPRESAR
EL POTENCIAL DEL TERRUÑO MENDOCINO

	MALBEC
Varietal	100% Malbec
Localización del viñedo	Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
Cosecha	Principios de abril
Vinificación	<ul style="list-style-type: none">• Cosecha manual y despalillado• Maceración pre-fermentativa.• Fermentación alcohólica durante 7- 10 días con temperaturas controladas entre 26-28°C• Remontajes con/sin dosificación de oxígeno.• Maceración entre 7 a 12 días.• Fermentación Maloláctica espontánea.
Crianza	Vasijas de cemento revestidas de epoxi con placas para control de temperatura.
Alcohol	13,6%
Acidez total	5,3 g/l
Azúcar	<2 g/l
pH	3,7
Nota de cata	A la vista presenta un color violeta rojizo. En nariz destacan frutos rojos maduros y ciruelas. En boca, es equilibrado y largo. Ideal para maridar con carnes, pastas con salsas rojas y quesos.

