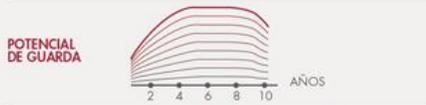


PERFIL DE VINO MALBEC MENDOZA 2013

Malbec Mendoza es un ineludible reflejo de la variedad insignia de nuestro país, en la tierra de la cordillera y el sol. Compuesto por diversos viñedos, ubicados en las más importantes referencias geográficas que entrega la provincia cuyana, este vino joven, potente y aterciopelado, expresa placer, suavidad y frescura conjugando tierras y sabores en un mensaje claro y contundente. Este vino expresa Malbec y Mendoza, en idioma universal.

FICHA TÉCNICA

WINEMAKERS	Roberto Cipresso, Santiago Achával
COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Malbec
PRODUCCIÓN	391.356 botellas
CRIANZA	9 meses en barricas de roble francés
COSECHA	Manual / Del 25 de Marzo al 16 de Abril, 2013
ANÁLISIS	14,5% Alcohol PH 3,8 Acidez 6,66



SUGERENCIA
Servir a temperatura entre 16° y 18°C. Recomendamos fuertemente decantar este vino al menos una hora antes de beberlo.

Wine Spectator
TOP 100 2009

The WINE
ADVOCATE 91 PTS
PROMEDIO



winery@achavalferrer.com • www.achaval-ferrer.com

P AchavalFerrer @achavalferrer f achavalferrer



Safrá 2013. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.