



Crios

MALBEC

COSECHA	2012
VARIETAL	95% Malbec - 5% Bonarda
VIÑEDOS	Malbec: Agrelo - Anchoris (Luján de Cuyo) Altamira - Los Árboles (Valle de Uco) Tupungato - Vistafloras (Valle de Uco) Bonarda: Alto Agrelo (Luján de Cuyo)
FERMENTACION	Max. Temp. 28° C - 31° C 15/20 días de maceración.
ALCOHOL	13,9 % v/v.
PH	3.68
ACIDEZ	5,2 g/l
ELEVACION	Malbec 1100 m (3608 ft) Bonarda 1000 m (3280 ft)
METODO DE COSECHA	Manual
CRIANZA	9 meses en 50% roble Francés 50% roble Americano.
TIEMPO DE GUARDA	5 años

Cochabamba 7801 - Agrelo (5507) - Mendoza . Argentina - Phone: + 54 261 4989200 - Fax: + 54 261 4989223

www.dominiodelplata.com.ar



Safrá 2012. Churrasco dos 80 anos. Jantar em 16/09/2014.