


 ... FAMILIA ...
BARBERIS
www.bodegabarberis.com


Excelentes vinos *que se caracterizan por la combinación de frutas y madera.*

	Malbec	Cabernet Sauvignon	Sauvignon Blanc
Varietal	100% Malbec	100% Cabernet Sauvignon	100% Sauvignon Blanc
Ubicación del viñedo	Luján de Cuyo, Mendoza	Luján de Cuyo, Mendoza	Valle de Uco, Mendoza
Cosecha	Principios de abril	Mediados de abril	Fines de febrero
Vinificación	<ul style="list-style-type: none"> · Acarreo en bins de 400 kg. · Selección manual de racimos. · Maceración pre-fermentativa en frío durante 4 días a 10°C. · Siembra de levaduras seleccionadas. · Fermentación alcohólica durante 12 días con temperaturas controladas entre 27-30 °C. · Remontajes diarios y maceración post-fermentativa durante 20 días. 		<ul style="list-style-type: none"> · Acarreo en bins de 400 kg. · Selección manual de racimos. · Prensado neumático de las uvas · Siembra de levaduras seleccionadas. · Fermentación alcohólica con temperaturas controladas entre 14 - 16° C durante 15 días.
Crianza	30% en barricas de Roble Francés durante 9 meses - 70% en vasijas de cemento epoxipado.		En vasijas de acero inoxidable.
Alcohol	13,80%	13,80%	13,80%
Acidez total	5,1 g/l	5,4 g/l	5,9 g/l
Azúcar	<2 g/l	<2 g/l	<2 g/l
PH	3,8	3,8	3,5
Nota de cata	A la vista presenta un color violeta rojizo. En nariz destacan frutos rojos maduros con notas especiadas, vainilla y chocolate. En boca, es equilibrado y largo.	A la vista presenta un color rojo granate. En nariz destacan frutos rojos maduros, fresas y pimienta. En boca, es equilibrado y largo.	Color amarillo verdoso muy sutil, intensos aromas de frutos cítricos, pomelo, limón con notas minerales. En boca tiene excelente fruta (pera, anana), y una acidez bien balanceada, con final persistente.

Safra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.