

4+

40  
00

(CUATRO MIL)

**MALBEC**MENDOZA / ARGENTINA  
COSECHA 2012

<b>Cosecha</b>	Fines de abril de 2012
<b>Composición</b>	90% Malbec 10% Cabernet Sauvignon
<b>Viñedo/s</b>	La Consulta, San Carlos - Mendoza Agrelo, Luján de Cuyo - Mendoza
<b>Edad viñedo/s</b>	Las vides de La Consulta fueron plantadas en 1935. Las de Agrelo en 1976
<b>Altura</b>	La Consulta, 1.080 metros snm. Agrelo, 985 metros snm.
<b>Cosecha</b>	Manual, en cajas de 20 kg.
<b>Fermentación</b>	40 días de fermentación y maceración con remontajes diarios y delestaje. Temperatura de fermentación entre 25° y 28° C
<b>Crianza</b>	18 meses en barricas de roble francés (100%) de primer uso.

<b>Puesto en botella</b>	25 de marzo de 2014
<b>Partida</b>	6.828 botellas <b>EDICION UNICA - PARTIDA NUMERADA</b>
<b>Alcohol</b>	14,8 % vol. v/v

**Notas de cata** De color rojo púrpura, nariz de buena intensidad, mezclada de frutos negros y rojos maduros que deja el recuerdo a la mermelada. Se suma a estos aromas los de vainilla, pimienta negra, especias de repostería y leves ahumados. Al paladar es un vino de ataque intenso, con buen volumen y marcada presencia con un medio de boca con mucha fruta y especias. Es un vino con taninos redondos, con un dejo dulzón y una acidez pronunciada que le da un mejor balance.

AGRELO VINEYARDS - MENDOZA  
www.budeguer.com

*Budeguer*

Safrá 2013. Prova em 22/04/2017. Bodega Budeguer, Mendoza.