

BUENOS HERMANOS
Gimenez
Riili



GIMENEZ RIILI BUENOS HERMANOS - MALBEC 2012



VARIETAL	Malbec 100%
AÑADA	2012
UBICACIÓN DEL VIÑEDO	60% Valle de Uco y 40% Maipú, Mendoza, Argentina.
ALTITUD	1100 / 820 m.s.n.m.
SUELO	Franco, limoso, arcilloso y pedregoso.
RENDIMIENTO	110 quintales por hectárea.
PRODUCCIÓN	20.000 botellas
COSECHA	Cosecha manual en recipientes de 12 kg.
VINIFICACIÓN	Fermentación a temperatura controlada y maceración durante 20 días.
CRIANZA	8 meses en barricas de roble francés.
ESTIBA EN BOTELLA	8 meses
ALCOHOL	13.8%
ACIDEZ	5.6 g/l
AZÚCAR RESIDUAL	1,8 g/l
DESCRIPCIÓN	De color rojo violáceo intenso. En nariz, se presentan elegantes aromas a frutos rojos como ciruelas y moras maduras combinadas con especias y vainilla en boca.
TEMPERATURA DE SERVICIO	16-18° C
MARIDAJE	Carne roja y comida mediterránea.
GUARDA	4 años.
ENÓLOGO	Pablo Martorell



GIMENEZ RIILI

RUTA 94 S/N · TEL. +54 0261 4987863 · VALLE DE UCO · TUNUYÁN · MENDOZA · ARGENTINA

Bodega Gimenez Riili Gimenez Riili Wines @GimenezRiili

www.gimenezriili.com

Safra 2016. Almoço em 25/04/2017. Bodega Gimenez Riili, Mendoza.