



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.

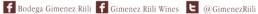
GUARDA 4 años.

ENÓLOGO Pablo Martorell





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







www.gimenezriili.com