

# POSTALES

"MALBEC - SYRAH" 2009



#### NOTAS TÉCNICAS

Alcohol: 14.2% vol  
Acidez: 4.35 gr/lit  
Azúcar: 5.35 gr/lit  
pH: 3.8

#### VINIFICACIÓN

Maceración por 18 días.  
Fermentación Maloláctica 100%  
Vino joven sin crianza en roble.  
Se embotelló en Agosto de 2009.

#### NOTAS DE CATA

Color rojo granate intenso reflejos violetas.  
Aroma muy frutado, floral y especiado.  
En boca muy frutado, delicado, con taninos suaves,  
de buen equilibrio y persistente final de boca.

#### POTENCIAL DE GUARDA

Entre 2 y 3 años.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 18° C y 20° C.

Lic. Marcelo Miras | Winemaker - Chief Winemaker

— BODEGA —  
**DEL FIN DEL MUNDO**  
— PATAGONIA ARGENTINA —

#### Bodega del Fin del Mundo

Ruta Prov. 8 Km. 9, San Patricio del Chañar, Neuquén,  
Patagonia Argentina. Tel./Fax.: (+54 299) 4855004 / 4855083.

#### Oficinas Neuquén

J.B. Alberdi 87, Piso 1, Neuquén, Patagonia Argentina.  
Tel./Fax.: (+54 299) 4424040 . Email: info@bdfm.com.ar

#### Oficinas Buenos Aires

Honduras 5663, Ciudad de Buenos Aires CP 1414 Argentina.  
Tel/Fax: (+5411) 4852 6660

MEDALHA DE OURO NA 2ª CURITIBA EXPOVINHOS 2010

*Bruschettas. Jantar em 02 de fevereiro de 2011, com Filhão & Cia.*