



**OTAVIANO**  
BODEGA & VIÑEDOS



## Penedo Borges MALBEC GRAN RESERVA

### ELABORACIÓN

**Localidad:** Agrelo, Mendoza, Argentina.

**Altitud:** 1.050 m

**Variedad:** 85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Shiraz.

**Cosecha:** cosecha manual en cajas plásticas de 18 kg, durante mediados y fines del mes de abril.

**Fermentación:** con temperatura controlada entre 26°C y 28°C durante 8 días con levadura seleccionada, maceración post-fermentativa de 20 días. Durante fermentación trabajo de pisoneos diarios.

**Crianza en roble:** 12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%).

**Maceración:** en frío (8°-10°C) durante 3-5 días.

**Filtrado:** fino de abrillantamiento por tamiz grueso previo al embotellado.

**Estiba:** 12 meses de estiba en botella en cava con temperatura controlada.

### ANÁLISIS QUÍMICO

**Alcohol:** 14,6% · **Azúcar:** 3,17 g/L · **Acidez Total:** 5,74g/L · **PH:** 3,70

#### NOTAS DE CATA

Vino tinto de color rojo púrpura intenso. Aromas complejos donde se destaca fruta roja bien madura como mermelada de ciruelas. Su crianza en roble le aporta a la fruta notas de vainilla que le dan gran complejidad y elegancia. En boca es un vino de gran volumen y estructura, entrada dulce y redondez equilibrada. Es un vino largo y de gran complejidad.

**Maridaje:** Carnes rojas, comidas especiadas, quesos fuertes.

OFICINA ESPEJO 716. CIUDAD. MENDOZA. ARGENTINA. TEL. +54 261 4257663. [WWW.BODEGAOTAVIANO.COM](http://WWW.BODEGAOTAVIANO.COM)  
BODEGA RUTA INTERNACIONAL 7 KM8. CAMPO LENCINAS S/N. LUJÁN DE CUYO. MENDOZA. ARGENTINA

*Safrá 2016. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 28/09/2018.*